

TÄYTTÖOHJE: Lue infoteksti ja vastaa kaikkiin kysymyksiin. Tee vastausten perusteella nykytilanteen itsearviointi arvosanalla 1-5 sen mukaisesti, kuinka paljon kyseinen osa-alue vaatii kehittämistä. Arvioi ja kirjoita sen jälkeen mahdollisuutenne vaikuttaa vastauksissa esille nousseisiin seikkoihin. Pohdi ja merkitse, mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten. Kirjoita yhteenveto vastuullisuussuunnitelmaan.

Valitkaa vastuullisuussuunnitelmaan ensisijaisesti ne kehittämiskohteet, jotka ovat saaneet heikon arvosanan (1-2) ja joiden kehittämisellä arvioitte olevan suurimman vaikutuksen.

Ruokalistasuunnittelu

Ruokalistasuunnittelu edellyttää osaamista ja huolellisuutta. Ruokalistakierron pituus on tyypillisimmällään 3-6 viikkoa yksiköstä, asiakasryhmästä, ruokavaliosta ja toiminnan luonteesta riippuen. Uusia raaka-aineita ja ruokatuotteita tulee markkinoille koko ajan lisää.

Ruokalistasuunnitteluvaiheessa on tärkeää pohtia käytettävissä olevien raaka-aineiden vaihtelevuutta, saatavuutta, vastuullisuutta useamman kerran vuodessa, jotta ruokalista uudistuisi. Ruokalistan tulee olla asiakkaiden nähtävillä ja sen avulla tiedotetaan asiakkaita aterioista sekä ruokalajien raaka-aineista ja niiden alkuperästä sekä vastuullisuudesta.



Joustavuus ja muutokset

Joustavuus ruokalistoilla antaa mahdollisuuden nopeisiin muutoksiin ja parantaa kustannustehokkuutta. Esimerkiksi hävikkiä voidaan ehkäistä hyödyntämällä edelliseltä päivältä jäänyttä, asianmukaisesti jäädytettyä ruokaa tai raaka-aineita. Ruokalistan perustana käytettävän runkolistan avulla voidaan ruokalistaan tehdä tarkennuksia lyhyemmällä aikavälillä esimerkiksi äkillisten raaka-ainemuutosten tai sesonkien tai teemaviikkojen edellyttämällä tavalla.

Joustavaa ruokalistaa sekä poikkeusoloihin laadittua vararuokalistaa voidaan hyödyntää työaikajärjestelyissä sekä tuotantoon liittyvissä muutoksissa.

Miten ruokalista mahdollistaa äkilliset muutokset ja miten muutoksiin on varauduttu?	Ruoka tuotetaan kylmävalmistuksella, jolloin tuotannon äkilliset muutokset ovat mahdollisia Vararuokaa on jokaisessa toimipisteessä				
Miten ruokalistalla on huomioitu sesongit ja juhlapyhät?	Huomioidaan jo suunnitteluvaiheessa, Teemat suunnitellaan ennakoon				
Miten runkolistaa hyödynnetään suunnittelun pohjana?	Runkoruokalista on suunnittelun pohjana, ruokalistalle tuodaan vuosittain palautekyselystä saatavia ruokia 3-5 uutta ruokaa/lista.				
Onko ruokalistamuutoksilla mahdollisuus vaikuttaa hävikin vähentämiseen? Jos, niin miten.	Kyllä, ruokalistalta poistetaan sellaisia ruokia, jotka aiheuttavat runsaasti hävikkiä				
Miten ruokalistamuutoksilla on mahdollisuus vaikuttaa kasvisruokien ja luomutuotteiden käytön lisäämiseen?	Käytössä on kaksi vaihtoehtoa , joista toinen on aina kasviruoka				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
				X	
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
	X	X	X	X	

Tuotekehitys ja -testaus

Tuotekehitys ja -testausprosesseilla luodaan uusia tai parannetaan jo olemassa olevia ruokaohjeita ja testataan markkinoilla olevien tuotteiden soveltuvuutta reseptiikassa. Raaka-aineiden toimivuutta testataan kehitettäviin resepteihin, kokeillaan omassa käytössä oleviin valmistusmenetelmiin sekä maistatetaan henkilöstölle ja asiakkaille.

Tuotekehitysprosessi alkaa yleensä ideasta, inspiraatiosta ja asiakastarpeista. Tuotekehitystä voi tehdä yhteistyössä elintarvikeyritysten kanssa ja ideoita saa kirjallisuudesta, messuilta sekä koulutuksista. Tuotekehitys on systemaattista toimintaa, johon nimetään vastuhenkilöt.

Miten tuotekehitys ja testaus on resursoitu?	Hiljaisimpina hetkinä, toiminnan yhteydessä				
Kuinka monta uutta ruokaohjetta testataan vuosittain?	noin 5-6				
Kuinka monta uutta elintarviketeollisuuden valmistuotetta testataan vuosittain?	noin 6-7				
Tehdäänkö tuotetestausta ja -kehitystä yhteistyössä elintarvikeyritysten kanssa?	Kyllä				
Miten tuotekehityksessä huomioidaan vastuullisuus?	valittavat raaka-aineet ovat kotimaisia ja kestävästi tuotettuja				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
			X		
Kirjoita vaikutusmahdollisuute nne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X		X	

Raaka-aineiden saatavuus

Raaka-aineiden saatavuuden varmistaminen on yksi ruokapalveluiden tärkeimmistä perustoiminnoista ja pohjautuu ruokalistasuunnitteluun ja sesonkiajatteluun. Raaka-aineiden saatavuus voi vaihdella satokausien, sesonkien, maailmanmarkkinoiden, kriisitilanteiden ja kuljetuskustannusten muutosten mukaan. Raaka-aineiden saatavuutta poikkeustilanteissa voidaan varmistaa ylläpitämällä ajantasaista valmiussuunnitelmää.

Riittävän ajoissa tehdyllä ostoennusteella varmistetaan, että tavarantoimittajat ja tuottajat osaavat varautua kysyntään ja sesongin mukaisiin kysynnän vaihteluihin.

Miten pitkälle tulevaisuuteen ostoennusteet on tehty ja onko ennusteet ilmoitettu tavarantoimittajille?	kuukaudeksi kerrallaan. Ennusteet annetaan tavarantoimittajille.				
Miten raaka-aineiden tuotanto ja valikoima sekä volyymi selvitetään yhdessä tavarantoimittajien kanssa?	Ostoraporteilta				
Millainen ajantasainen valmiussuunnitelma on tehty turvaamaan poikkeusolojen raaka-ainehankintoja?	Suunnitelma perustuu käytössä olevaan ruokalistaan				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
			X		
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X	X	X	

Ravitsemussuositukset

Terveyttä edistävä ravitsemus on osa kestäväen kehityksen periaatteita. Ravitsemuksellisesti laadukkaat ateriat tukevat ihmisten hyvinvointia ja jaksamista. Julkisia elintarvike- ja ruokapalveluhankintoja tehtäessä ravitsemuksellinen laatu tulee ottaa huomioon Valtion ravitsemusneuvottelukunnan antamien väestö- sekä ikä- ja kohderyhmäkohtaisten ravitsemus- ja ruokasuositusten mukaisesti.

Ravitsemus- ja ruokasuositukset ovat perustana ruokalistasuunnittelussa ja tarjottavien aterioiden ja välipalojen koostamisessa. Ravitsemussuositukset määrittävät tarjotun ruoan ravintosisältöä. Ruokapalveluissa tarjottavien aterioiden ravitsemuslaadulle on kriteerit pääruoalle, energialisäkkeelle sekä muille aterian osille. Niissä kiinnitetään huomiota rasvan laatuun ja määrään sekä suolan ja kuidun määriin.

Ruokapalveluissa on tärkeää varmistaa riittävä ravitsemusosaaminen oman organisaation sisällä. Asiakkaille terveellinen ruokatarjonta tulee tehdä näkyväksi ja näin helpottaa asiakkaiden terveyttä edistäviä valintoja. Ruokapalveluissa terveellinen ruokatarjonta ja ravitsemuslaadun kriteerien toteutuminen voidaan tehdä näkyväksi esimerkiksi Sydänmerkin avulla.

Lisää tietoa ravitsemussuosituksista löytyy Ruokaviraston [www-sivuilta](http://www.sivuilla).

Miten ravitsemuskriteerit huomioidaan ruokalistasuunnittelussa? Osallistuuko ravitsemusasiantuntija suunnitteluun?	Ruokalistat suunnitellaan noudattamaan eri ikäkausien ravitsemussuosituksia. Ravitsemusterapeutti ei ole käytettävissä				
Miten tuotannon- tai toiminnanohjausjärjestelmä tukee ravitsemustietojen saannissa?	Tuotannonohjausjärjestelmästä on saatavilla ravitsemistiedot				
Miten ravitsemussuosituksen täyttyminen varmistetaan?	Tarkastamalla suunnitellun ruokalistan ravintoarvot				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
			X		
Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X	X	X	

Hiilijalanjälki

Suomessa ruokaketju aiheuttaa noin 25-30 % kaikista kasvihuonepäästöistä. Ruokapalveluiden hiilijalanjäljestä suurin osa syntyy ruoan alkutuotannossa, toiseksi eniten ruoanvalmistuksessa ja vähiten pakkaamisessa ja kuljetuksessa. Hiilijalanjäljen laskennan ja seurannan avulla voidaan todentaa vastuullisten raaka-ainevalintojen ja muiden toimenpiteiden vaikutukset ilmastokuormitukseen. Tuotannonohjausjärjestelmät voivat osaltaan antaa tietoa raaka-aine- ja ateriakohtaisista hiilijalanjälkiluvuista.

Hiilijalanjälki tarkoittaa jonkin tuotteen, toiminnan tai palvelun aiheuttamaa ilmastokuormitusta eli sitä, kuinka paljon kasvihuonekaasuja tuotteen tai toiminnan elinkaaren aikana syntyy. Hiilijalanjälki voidaan laskea esimerkiksi yksittäiselle tuotteelle, yksilölle, yritykselle tai kokonaiselle valtiolle. Sitä voidaan hyödyntää mittarina arvioimaan eri toimijoiden ilmastovaikutuksia ja seuraamaan niiden vähentämistä. Hiilijalanjälkeä kuvaava yksikkö on hiilidioksidiekvivalentti joko kilogrammoina tai tonneina (kgCO₂ekv tai tCO₂ekv).

Hiilijalanjälkilaskelmien tulkinta on haastavaa käytössä olevien erilaisten laskentamallien vuoksi. Standardipohjaisissa laskentamalleissa on huomioitu kaikki oleellinen ja se, että laskennat ovat yhdenmukaisia. Jos laskenta ei pohjaudu mihinkään standardiin, on tulos hiilijalanjäljestä päästöarvio.

Luonnonvarakeskus (Luke) julkaisee kaikille ruokapalveluille avoimen hiilijalanjälkiaineiston syyskuussa 2024.

Ymmärretäänkö tarjottavien aterioiden hiilijalanjäljen muodostuminen?	Kyllä, meillä seurataan aterioiden hiilijalanjälkeä				
Saadaanko hiilijalanjälkitietoa tuotannonohjausjärjestelmästä?	Kyllä				
Hyödynnetäänkö eri raaka-aineiden hiilijalanjälkitietoja ruokalistan ja reseptiikan suunnittelussa?	Kyllä				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
				X	
Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X	X		

Luonnon monimuotoisuus

Ruokapalvelut voivat huomioida luonnon monimuotoisuuden ruokalistasuunnittelussa valitsemalla erityisesti elintarvikkeita, jotka eivät heikennä biodiversiteettiä sekä lisäämällä kasvisruoan määrää ja vähentämällä ruokahävikkiä.

Luonnon monimuotoisuudella eli biodiversiteetillä tarkoitetaan maapallon lajien ja eliöyhteisöjen kirjoa. Luonnon monimuotoisuus on tärkeää, koska se on koko elämän edellytys ja merkittävä osa luonnon kauneutta ja arvoa. Monimuotoisuutta uhkaavat maankäytön muutokset, torjunta-aineiden runsas käyttö, ilmastonmuutos ja vieraslajit.

Ruoantuotannossa keskeistä monimuotoisuuden säilyttämisen ja edistämisen kannalta on, että annamme luonnolle enemmän tilaa ja suojellemme jäljellä olevat luonnontilaiset alueet. Ruoantuotannossa tulisi välttää monimuotoisuutta heikentäviä toimintatapoja, kuten metsäkatoa aiheuttavaa tuotantoa, liikkakalastusta sekä maaperän köyhtymistä, eroosiota ja aavikoitumista aiheuttavaa tuotantoa. Luonnon monimuotoisuuden kannalta kriittisiä raaka-aineita ovat kalat ja äyriäiset, palmuöljy, soija, kaakao sekä kahvi.

Monimuotoisuutta tukevia tuotantotapoja ovat luonnonmukainen tuotanto, ennallistava tuotanto, hiiliviljely ja laiduntaminen erityisesti perinnebiotoopeilla tai muilla luonnonlaitumilla. Ruoantuotannon negatiivisia vaikutuksia on pyrittävä vähentämään ja sen takia on tärkeää tunnistaa oman toiminnan vaikutukset luonnon monimuotoisuuteen.

Miten ruokalistasuunnittelussa on huomioitu ruoantuotannon vaikutukset luonnon monimuotoisuuteen?	Kasvispainotteiseen ruokalistasuunnitteluun panostamalla, Kasvisten osuutta lisäämällä.				
Millaisia muita vaikutuksia ruokapalveluiden omalla toiminnalla on luonnon monimuotoisuuteen?					
Millä tavalla negatiivisia vaikutuksia on mahdollista pienentää?	Käyttämällä energiaa, raaka-aineita ja tuotantoresursseja tehokkaasti ja säästäen				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X			

Kotimaisuus

Kotimaisen ruoan valitseminen on vastuullinen teko, katsottiinpa sitä ruuan laadun, työllisyyden, eettisyyden, turvallisuuden tai ruokakulttuurin näkökulmasta. Suosimalla kotimaisia tuotteita ulkomailta tuotujen sijaan, vahvistamme oman maan taloutta ja pystymme ylläpitämään omaa ruokajärjestelmäämme. On myös huomioitava, että merkittävä osa suomalaisten tuottamasta vesijalanjäljestä on kytköksissä tuontituotteiden aiheuttamaan vesivarantojen kulutukseen ulkomailla.

Valmistettu Suomessa-merkintä ei vielä takaa tuotteen raaka-aineiden kotimaisuutta. Tuotteista tulisi tarkistaa raaka-aineiden alkuperämerkinnät.

Millä kriteereillä määritätte elintarvikkeiden kotimaisuuden?	Avainlipputuotteet ja niiden käyttö				
Miten elintarvikkeiden kotimaisuusaste lasketaan?	Toimittajien ostoraporteista				
Millä keinoilla kotimaisuusastetta pyritään nostamaan?	Seuraamalla osto-ohjeita, valitsemalla ruokalistalle kotimaisia elintarvikkeita ja niiden valmistajia				
Miten ilmoitatte kotimaisuusasteen asiakkaille?	Ei ole ilmoitettu				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
		X			
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X	X	X	

Alueellisuus ja paikallisuus

Paikallisuus ja lähiruuan tuotanto luo lähialueelle työpaikkoja ja vahvistaa aluetaloutta ja elinvoimaa. Kuljetusmatkojen lyhentyessä voidaan vähentää mahdollisesti kuljetuksesta aiheutuvia päästöjä, millä osaltaan on pieni vaikutus alueen ympäristön tilaan. Lähiruuan käyttö edistää alueen ruokakulttuuria ja paikallista ammattiosaamista. Ruokalistasuunnittelussa on vastuullista huomioida alueen perinteiset ruokatavat ja raaka-aineet. Paikallisuus lisää myös alueen huoltovarmuutta.

Mitä paikallisia raaka-aineita käytetään ja voisiko niiden käyttöä lisätä?	Käytetään niin paljon kuin mahdollista lihaa ja kasvikunnan tuotteita				
Missä tuoteryhmissä ja ruokaohjeissa voitte hyödyntää paikallista tuotantoa?	Liha ja kasvikset				
Miten paikallisten luomutuotteiden saatavuus on kartoitettu?	Käytössä on vain satunnaisesti luomutuotteita				
Millä tavalla paikallinen ruokakulttuuri näkyy ruokalistalla?	satunnaisesti, perinneruokien teemoissa				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
		X			
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	

Sesonkituotteet

Elintarvikkeilla on omat sesonkiaikansa, jolloin raaka-aineet ovat tuoreimmillaan ja maukkaimmillaan. Eri raaka-aineiden sesongit tulee huomioida jo ruokalistan suunnitteluvaiheessa: keväällä ja kesällä ruokalistalle valitaan monipuolisemmin tuoreita kasviksia ja hedelmiä, kun taas talvella suositaan enemmän varastotuotteita, kuten kotimaisia juureksia. Satokausikalenteri toimii apuna eri tuotteiden sesonkiajankohdan määrittämisessä. Muista, että myös kaloilla ja tuontituotteilla on omat sesongit. Sesonkituotteita suosimalla on mahdollista saada taloudellista hyötyä, sillä satokaudella hinnat ovat alhaisimmillaan. Sesonkituotteiden käyttäminen tukee paikallista maataloutta sekä alueellista hyvinvointia ja auttaa säilyttämään alueen ruokakulttuuria.

Elintarvikkeiden kilpailutuksessa tarjouspyyntöön on hyvä sisällyttää sesonkituotteiden käyttöön liittyvä lause. Esimerkiksi: "Tilajalla on oikeus kotimaisen satokauden aikana hankkia kyseisen satokauden kasviksia, hedelmiä ja marjoja tämän sopimuksen ulkopuolelta." Näin ruokapalveluilla on mahdollisuus hankkia esimerkiksi teemaviikkojen tarpeisiin kotimaisia sekä paikallisten tuottajien raaka-aineita ja tuotteita.

Miten satokausikalenteria hyödynnetään sesongeissa ja ruokalistan suunnittelussa?	Hyödynnetään ostohjeiden mukaan				
Käytetäänkö erillistä sesonkiruokalistaa?	ei käytetä				
Miten varastujuuresten käyttöä on lisätty talvikuukausina?	Emme varastoi juureksia, käyttö perustuu toimittajien varastoihin				
Miten kilpailutuksessa ja hankintasopimuksissa on huomioitu sesongit?	Ei huomioitu erikseen				
Miten paikallisia sesonkituotteita hyödynnetään?	Ei erikseen huomioitu				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
			X		
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin,					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	

Kasvikunnan tuotteet

Erilaisten kasvikunnan tuotteiden monipuolisen käytön lisääminen on hyväksi sekä terveydelle että ympäristölle. Kasvisten viljelyn ja jalostuksen ilmasto- ja ympäristövaikutukset ovat lihan tuotantoa selvästi pienemmät.

Ruokalistasuunnittelussa voidaan huomioida esimerkiksi riisin vaihtaminen kotimaisiin viljoihin tai perunaan ja muihin juureksiin. Myös puurot ovat hyvää kasvisruokaa ja erityisen suosittuja lasten sekä nuorten keskuudessa. Puhtaiden kasvisruokareseptien lisäksi lihan osuutta reseptissä on mahdollista korvata osittain kasvikunnan tuotteilla. Kasvisruokien suunnittelussa tulee huomioida niiden tasapainoinen ravintosisältö, maistuvuus, laatu ja vaihtelevuus kaikissa aterian osissa.

Kasvisten ja hedelmien tarjoamiseen kouluissa ja toisen asteen oppilaitoksissa voi hakea Koulujakelutukea. Tarkista ohjeet ja tukikelpoiset tuotteet Ruokaviraston sivuilta. Tukiosuus on korkeampi luomutuotteille.

Miten kasvikunnan tuotteiden osuutta olisi mahdollista lisätä?

Lisätään ruokalistalle ns. hybridiruokia

Miten kasvisruokien valmistuksessa on huomioitu sesongit (tuore/pakaste)?

Huomioidaan ruokalistan mukaan

Kuinka usein kiertävällä listalla on kasvisruokapäivä kaikille?

meillä on kasvisruokaa tarjolla päivittäin

Onko kasvisruoka linjastossa ensimmäisenä kaikkien saatavilla päivittäin?

kyllä

Onko koulujakelutukea hyödynnetty kasvisten, marjojen ja hedelmien käytössä?

kyllä

Itsearviointi 1-5
1 = vähän tehty
5 = paljon tehty
Merkitse X

1

2

3

4

5

X

Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.

Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X



Kulttuurinen



Ekologinen



Sosiaalinen



Taloudellinen

X

X

Vastuullinen kala

Kalalajien monipuolinen käyttö tuo vaihtelua ruokalistalle. Kalaruokaa tulisi tarjota vähintään kaksi kertaa viikossa. Vastuullisia kalavalintoja ovat kotimaiset kasvatetut kalat, järvikalat sekä Itämerestä pyydetty vastuullisen pyynnin kriteerit täyttävät kalalajit. Uhanalaisten kalalajien käyttämistä tulee välttää. WWF:n kalaopas opastaa vastuullisiin kalavalintoihin.

Vastuullinen kalastus auttaa suojelemaan ympäristöä ja kalakantoja, jotta ne pysyvät tuottavina ja terveinä myös tulevaisuudessa. Vastuullinen kalastus huolehtii myös toisten lajien ja ekosysteemien elinvoimaisuudesta.

Kuinka usein ruokalistalla on järvikalaa tai Itämerestä vastuullisesti pyydettyä kalaa?	noin kerran viidessä viikossa				
Mikä on järvikalan osuus ja Itämerestä vastuullisesti pyydetyn kalan osuus käytetystä kalasta?	ei ole laskettu erikseen				
Onko kalajalosteissa käytetyn kalan alkuperä selvitetty?	kyllä				
Mikä osa kaloista on WWF:n kalaoppaan vihreällä merkittyjä kalalajeja? Eihän käytössä ole punaisella merkittyjä?	kaikki käyttämämme tuotteet ovat WWF oppaan mukaisia. Pieni osa lohesta on punaisella merkittyä.				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
			X		
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X		X	

Vastuullinen liha

Ruokalistalle tulee valita laadukasta, kotimaista lihaa ja lihatuotteita. Kotimaisen lihan käyttöä puoltaa mm. se, että siitä ei löydy antibioottijäämiä tai salmonellaa. Myös punaisella lihalla (porsas, nauta, lammas) on broilerin ohella paikkansa monipuolisessa ruokavaliossa. Liha sisältää proteiinin lisäksi erityisen runsaasti hyvin imeytyvää rautaa sekä muita ravintoaineita. Ekologisista, taloudellisista ja ravitsemuksellisista syistä lihan liiallista käyttöä on kuitenkin syytä rajoittaa. Lihan määrän tulee noudattaa voimassa olevia kansallisia ravitsemussuosituksia. Esimerkiksi pohjoismaisissa ravitsemussuosituksissa lihan suositeltava maksikäyttömäärä viikossa on 350 g /hlö. Erityisesti punaisen lihan käytön korvaaminen ainakin osittain kasviproteiineilla on ruokapalveluissa suositeltavaa.

Lihaa ja lihajalosteita hankittaessa tulee huomioida paitsi ravitsemukselliset näkökohdat, myös lihan alkuperä ja kotimaisuusaste sekä vastuulliset tuotanto-olosuhteet. Esimerkiksi tuotantoeläinten ruokinnalta voi edellyttää joko soijarehun välttämistä tai sertifioidun soijan käyttöä. Suosimalla erityisesti luonnonlaitumilla laiduntavien eläinten lihaa voidaan edistää sekä eläinten hyvinvointia että luonnon monimuotoisuutta. Luomuliha ja -lihatuotteiden saatavuus on hyvä kartoittaa. Kotimaisesta naudanlihasta 80 % tulee lypsykarjasta maidontuotannon sivutuotteena, joten osa lihan päästöistä jakautuu maidontuotannolle. Maitorotuisen naudanlihan hiilijalanjälki on siis selvästi pienempi kuin liharotuisen.

Kuinka usein kiertävällä ruokalistalla on tarjolla lihaa (nauta-, sika- ja siipikarja) sekä lihavalmisteita (makkarat, kinkku ym.)	noin 2-3 kertaa viikossa				
Kuinka lihan osuutta voidaan korvata osittain kasviproteiinituotteilla (hybridiresepti)?	Hybridiruoilla				
Kuinka voidaan lisätä luomu sekä paikallista lihaa ruokalistalla?	Käytämme paikallista luomulihaa				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
			X		
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X	X	X	

Kasviproteiinit

Kasviproteiinien käyttö vähentää ilmastokuormitusta verrattuna eläinperäisiin tuotteisiin. Kasviproteiineja voi käyttää ruoanvalmistuksessa monipuolisesti ja niillä voi korvata eläinproteiini joko kokonaan tai osittain. Kasviproteiinituotteilla voi rikastaa esimerkiksi salaattipöydän proteiiniosuutta. Satokaudella kannattaa suosia tuoreita herneitä ja papuja, muina vuodenaikoina vastaavia kuivattuja tai pakastettuja tuotteita. Kasviproteiinit sisältävät runsaasti hyödyllisiä ravintoaineita kuten vitamiineja, kivennäisaineita ja kuituja sekä fytokeemikaaleja.

Kasviproteiinien valikoima lisääntyy jatkuvasti. Elintarviketeollisuus on kehittänyt tuotteita, jotka sisältävät runsaasti proteiinia, esimerkiksi kotimaisia härkäpaputuotteita, kasvispihvejä- ja pyöryköitä sekä nestemäisiä ruoanvalmistus-, välipala ja juotavaksi tarkoitettuja tuotteita. Soijapohjaisissa tuotteista pyritään käyttämään vastuullisesti tuotettua ja sertifioitua soijaa (RTRS tai Pro Terra).

Kasviproteiinien houkuttelevuutta ja makua voidaan lisätä oikealla käsittelyllä ja maustamalla. Ammattikeittiöiden kaikilla tuotantomenetelmillä on mahdollista saada kasviproteiineista maukkaita ja koostumukseltaan miellyttäviä.

Miten riittävä proteiinisältö kasvisaterioissa on varmistettu?	Ruokalistan ravintoaine laskelmien avulla				
Miten kasviproteiinituotteiden monipuoliset valmistus- ja käyttötavat ovat hallinnassa?	Henkilöstö on koulutettu kasvisruokien valmistamiseen				
Miten kasviproteiinien tuotevalikoimaa voisi lisätä?					
Kuinka monta kotimaista kasviproteiinituotetta on käytössä?	ei ole säännöllisessä käytössä				
Onko soijatuotteiden valmistuksessa käytetty sertifioitua soijaa?	kyllä				
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
		X			
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	
		X	X	X	

Luomutuotteet

Kansallisen julkisten hankintojen strategian ja Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteena on lisätä luomun osuus 25 %:iin julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä. Luomu on kansainvälisesti määritelty tuotantotapa ja sen vuoksi luomu on hankintakriteerinä hyväksytty ja helppo kilpailuttaa.

Ruokapalveluissa luomun käyttöä on järkevää lisätä asteittain ja suunnitellusti. Suunnittelussa on hyvä ottaa huomioon, että luomutuotteet voivat käyttäytyä eri tavalla ruoanvalmistuksessa kuin vastaava tavanomainen tuote. Luomutuotteiden yleensä korkeampi hankintahinta tasoittuu, kun esimerkiksi luomumausteita tarvitaan valmistuksessa vähemmän. Luomun kustannusvaikutuksia kannattaakin tarkastella käyttöhinnan perusteella.

Luonnonmukainen tuotanto on tarkkaan valvottu ja sertifioitu tuotantotapa sekä laatujärjestelmä. Luomutuotanto huomioi ympäristön ja eläinten hyvinvoinnin sekä ylläpitää luonnon monimuotoisuutta maanpinnan ylä- ja alapuolella. Luomutuotannossa on kiellettyä käyttää kemiallisia lannoitteita, torjunta-aineita sekä säteilyttämistä ja GMO:ta. Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa ei saa käyttää kemiallisia lisä- tai aromiaineita.

Millaiset tavoitteet ja mittarit on asetettu luomun käytölle?

Ei ole asetettu tavoitteita eikä mittareita

Mitä luomutuotteita on käytössä ja kuinka usein ne ovat tarjolla?

Luomuliha, luomu hiutaleet

Miten luomutuotteet ovat mukana hankinnoissa? Onko käyttömäärä ennakoitu ja ilmoitettu tavarantoimittajille riittävän pitkällä aikavälillä?

Huomioidaan erillisenä tuoteryhmänä

Miten on varmistettu, että luomutuotteiden toimittaja on mukava luomuvälvonnassa?

Luomutuotteet eivät ole säännöllisessä käytössä, joten ei varmistettu

Onko hyödynnetty koulujakelutuen luomulle korkeampi tukiosuus?

ei ole

Itsearviointi 1-5

1 = vähän tehty
5 = paljon tehty

Merkitse X

1

2

3

4

5

X

Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.

Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto



Kulttuurinen



Ekologinen



Sosiaalinen



Taloudellinen

ALKUKARTOITUS - RUOKALISTASUUNNITTELU

vaikuttaa eniten? Merkitse X		X		X
---	--	---	--	---

Luonnontuotteet

Luonnonmarjat, -sienet ja -yrtit ovat erinomaisia raaka-aineita ruokapalveluissa ja tarjoavat vaihtelua ruokatarjontaan. Lisäksi ne tukevat usein aluetaloutta ja ovat nostamassa hankintojen kotimaisuusastetta. Luonnontuotteet voivat olla myös luomusertifioituja.

Luonnonmarjoja, -sieniä ja -yrttejä voi käyttää monenlaisiin ruokiin, kuten salaatteihin, keittoihin ja leivonnaisiin. Ne ovat loistavia lisukkeita myös monille ruokalajeille. Erityisesti sesonkiaikoina on mahdollista vaihtaa hedelmien tarjonta kotimaisiin marjoihin, jotka voidaan käyttää kuumentamatta.

Mikä on käytettävien metsämarjojen kotimaisuusaste?					
Miten usein ja mitä kotimaisia luonnontuotteita on ruokalistalla?					
Onko kotimaisten luonnontuotteiden saatavuutta ja hintaa kartoitettu? Myös luomutuotteiden?					
Onko hyödynnetty koulujakelutuen tukiosuus?					
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	

Reilun kaupan tuotteet

Reilun kaupan tuotteiden käyttäminen tukee kehitysmaiden viljelijöitä ja työntekijöitä ottamalla huomioon heidän oikeutensa sekä hyvinvoinnin. Reilun kaupan tuotteiden hankinta takaa viljelijöille ja työntekijöille paremman hinnan tuotteista, paremman palkan ja työolosuhteet sekä mahdollisuuden kehittää omaa elinkeinoa. Valitsemalla luonnonmukaisesti tuotettuja Reilun kaupan tuotteita tuetaan myös ekologista vastuullisuutta.

Millaiset tavoitteet ja mittarit on asetettu Reilun kaupan tuotteiden käytölle?

Kuinka monta Reilun kaupan tuotetta on käytössä?

Kuinka usein Reilun kaupan tuotteita käytetään tai on tarjolla?

Miten Reilun kaupan tuotteet ovat mukana hankinnoissa?

Itsearviointi 1-5
1 = vähän tehty
5 = paljon tehty
Merkitse X

1

2

3

4

5

Kirjoita vaikutusmahdollisuuksien yllä mainittuihin toimintoihin.

Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X



Kulttuurinen



Ekologinen



Sosiaalinen



Taloudellinen

Palmuöljyn vähentäminen

Palmuöljyä käytetään useissa teollisissa ruokatuotteissa, esim. margariineissa, kekseissä, suklaassa, jäätelössä ja pesu- ja puhdistusaineissa. Palmuöljyn tuotannon suuri haitta on metsäkato, sillä alkuperäiset metsät raivataan palmuöljyplantaasien tieltä. Siten tuotanto köyhdyttää luonnon monimuotoisuutta ja kiihdyttää ilmaston lämpenemistä. Haitallisten ympäristövaikutusten lisäksi ravitsemussuosituksissa suositellaan vähentämään palmuöljyn käyttöä korkean tyydyttyneen rasvapitoisuuden vuoksi. Palmuöljyn tuotannossa tapahtuu myös ihmisoikeusloukkauksia.

Ruokapalveluissa voidaan käyttää tuotteita, joiden valmistuksessa ei ole käytetty lainkaan palmuöljyä tai valmistuksessa on käytetty RSPO-sertifioitu palmuöljyä. RSPO-sertifiointi edistää sosiaalisesti, ekologisesti ja taloudellisesti vastuullisempaa palmuöljyn tuotantoa, mutta sekään ei takaa täysin tuotannon vastuullisuutta.

Mitkä käytössä olevat tuotteet sisältävät palmuöljyä?					
Missä tuotteissa on käytetty sertifioitua palmuöljyä?					
Missä tuoteryhmissä olisi mahdollista valita palmuöljytön tuote?					
Miten hankinnoissa on huomioitu tuotteiden palmuöljyttömyys?					
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	

Vegaaniruokailijat

Vegaaniruokailijoiden määrä on lisääntynyt ja heidän tarpeensa tulee huomioida ruokalistasuunnittelussa. Vegaaniruokailijan ateriakokonaisuus tulee suunnitella ravitsemuksellisesti täysipainoiseksi, niin että se sisältää riittävästi energiaa ja kasviproteiinia. Vegaanisten vaihtoehtojen tulee olla helposti ruokalistalta luettavissa. Vegaaninen vaihtoehto tulee huomioida aterian kaikissa osissa ja myös välipalatarjonnassa.

Onko vegaaninen vaihtoehto erikseen tilattava vai tarjolla linjastossa kaikkien saatavilla?					
Kuinka monta vegaaniruokaa on kiertävällä ruokalistalla?					
Miten vegaaniruokien ravitsemuksellinen laatu ja maistuvuus on varmistettu?					
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
Kirjoita vaikutusmahdollisuuten ne yllä mainittuihin toimintoihin.					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	

Teemat ja juhlat

Erilaiset teemat ja juhla- sekä pyhäpäivät tuovat vaihtelua ruokalistaan. Teemapäivien tarkoituksena on kiinnittää huomiota tiettyyn teemaan tai aiheeseen, kuten ympäristöön, paikalliseen ruokakulttuuriin, terveyteen tai ihmisoikeuksiin. Teemapäivien järjestäminen voi sisältää erilaisia tapahtumia, tiedotusta, keskusteluja, näyttelyitä tai työpajoja. Ne voidaan järjestää myös yhdessä tilaajan tai asiakkaan kanssa.

Paikallisen ruokakulttuurin huomioiminen voi edistää paikallisten raaka-aineiden ja kulttuurin säilyttämisessä sekä auttaa mielenkiintoisten ja autenttisten ruokaelämysten tarjoamisessa. Lisäksi se voi tuoda lisäarvoa paikallisille yrityksille ja aluetaloudelle.

Mitkä paikalliset, kansalliset, kansainväliset tai ajankohtaiset teemat näkyvät toiminnassa ja ruokalistoilla?					
Miten juhla- ja pyhäpäivät huomioidaan ruokalistalla?					
Kuinka monta teemapäivää järjestetään vuosittain? Mitä ne ovat?					
Itsearviointi 1-5 1 = vähän tehty 5 = paljon tehty Merkitse X	1	2	3	4	5
Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin					
Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X	 Kulttuurinen	 Ekologinen	 Sosiaalinen	 Taloudellinen	