

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

Osallistamiskortit

Keväällä 2021 Varuke-ohjelman toimijat osallistivat asiakkaansa mukaan ruokapalvelun vastuullisuustyöhön. Osallistamista toteutettiin muun muassa makuraatien, asiakaskyselyjen ja reseptikilpailun keinoin. Osallistamisen kohteeksi pääsivät eri-ikäiset ruokapalvelun asiakkaat aina alakouluikäisistä ikäihmisiin. Tutustu tästä tarkemmin ruokapalvelujen toteuttamiin osallistamisen tapoihin!



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA



Maa- ja metsätalous-
ministeriö



JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO

Arkea Oy

Alakoululaiset arvioivat vähähiilisempiä kouluruokia 2

Kaarea Oy

Lautashävikikysely henkilöstöruokailijoille 3

Kajaanin Mamselli -liikelaitos

Oppilasraati tuotekehityksen tukena 4

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

Hoiva- ja potilasasiakkaat mukana vastuullisuustyössä 5

Lempäälän kunnan ruokapalvelut

Nuoret mukaan ruokalistasuunnitteluun reseptikilpailun avulla 6

Palmia Oy

Ilmastotyöpajat ja maistelutilaisuudet alakoululaisille 7

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Lähiruokareseptit koululaisten arvioitavana 8

Tvärminnen eläintieteellinen asema

Henkilökuntaa osallistava asiakasraati 9

Alakoululaiset arvioivat vähähiilisempiä kouluruokia

Arkea Oy

Arkea Oy:n osallistavassa kokeilussa alakoulujen oppilaat pääsivät antamaan palautetta ruoista, joissa naudanlihaa oli korvattu vähähiilisemmällä proteiininlähteillä.

Kokeilun toteutus

Arkea toteutti keväällä 2021 kahdessa turkulaisessa alakoulussa kokeilun, jonka tavoitteena oli pienentää koulu- ja päiväkotiruokalistan hiilijalanjälkeä. Kokeilun aikana testattiin viiden eri aterian raaka-aineen vaihtamista vähähiilisempään vaihtoehtoon.

Testiruoissa osa naudan jauhelihasta korvattiin joko broilerin jauhelihalla tai kasviproteiinilla. Neljän viikon kokeilujakson aikana ja sen jälkeen koulun oppilailta, henkilökunnalta sekä oppilaiden huoltajilta kerättiin palautetta. Myös kokeilun vaikutusta ruoan menekkiin ja hävikkiin seurattiin. Lisäksi koululla järjestettiin kouluruokaraati, jossa maisteltiin eri versioita lasagnetesta arvioiden niiden makua ja koostumusta. Raadin avulla haluttiin vertailla eri määriä kasviproteiinia sisältäviä vaihtoehtoja. Samalla oppilaat saivat mahdollisuuden päästä vaikuttamaan kouluruoan tuleviin muutoksiin.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Saimme paljon arvokasta palautetta muokatuista ruoista ja niiden menekistä. Palautetta ja kommentteja voidaan hyödyntää tulevissa päätöksissä.
- Broileri-nauta-jauheliha maistui oppilaille paremmin kuin kasviproteiinin ja naudan jauhelihan yhdistelmä. Se on myös hiilijalanjäljeltään maltillisempi yhdistelmä. Tämä oli arvokasta tietoa.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Perinteisesti ruoan hiilijalanjälkeä on pyritty pienentämään lisäämällä kasviruoan osuutta, mikä kokemuksemme mukaan vähentää menekkiä ja lisää hävikkiä koulu- ja päiväkotiruokailussa. Nyt kokeilussa toteutuksessa lapsille tutut ruoat pysyvät samoina, mutta niiden raaka-aineisiin tehdään pieniä muutoksia. Näin ruoan maistuvuus säilyy, mutta hiilijalanjälkeä saadaan pienennettyä. Kokeilun tuloksia tullaan jatkossa hyödyntämään koulu- ja päiväkotiruoan suunnittelussa.

**"LÖYSIMME KEINON PIENENTÄÄ
RUOAN HIILIJALANJÄLKEÄ ILMAN
SUURTA MUUTOSTA RUOKAILIJOIDEN
NÄKÖKULMASTA "**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Olemme ylpeitä siitä, että löysimme keinon pienentää ruoan hiilijalanjälkeä ilman suurta muutosta ruokailijoiden näkökulmasta. Yhden raaka-aineen vaihdolla saamme pidettyä listalla tutut lempiruokat, vaikka aterian hiilijalanjälki pienenee merkittävästi.

Lautashävikkikysely henkilöstöruokailijoille

Kaarea Oy

Kaarea Oy:ssa ruokapalvelun asiakkaat osallistettiin pohtimaan lounasravintoloissa syntyvää lautashävikkiä sähköisen kyselyn avulla.

Kyselyn toteutus

Kaarea toteutti toukokuussa 2021 lautashävikkiin liittyvän kyselyn, joka suunnattiin sairaalan lounasravintoloiden asiakkaille. Kyselyn tavoitteena oli kartoittaa, mitkä asiat vaikuttavat lounasravintoloissa lautashävikin syntyyn. Lisäksi kyselyllä pyrittiin selvittämään, mitä ruokapalvelun asiakkaat ajattelevat hävikin vähentämisestä. Kyselyyn osallistumisesta tiedotettiin asiakkaan sisäisillä nettisivuilla sekä lounasravintoloissa, joissa oli linkki ja QR-koodi kyselyyn.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Sähköinen kysely toimi hyvin, vaikka se toteutettiin nopealla aikataululla.
- Kyselyyn saatiin yhteensä 108 vastausta. Kyselyn toteutus ja vastaajamäärä ylitti odotuksemme.

Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Ruoan maku nousi yhdeksi syyksi, miksi ruokaa jää syömättä ja miksi lautashävikin syntyyn ei voida vaikuttaa. Etukäteen ruoan makua voi olla vaikea arvioida. Vastaajista 71 % koki kuitenkin voivansa vaikuttaa hävikin syntyyn ottamalla vain sen verran ruokaa mitä aikoo syödä. Hävikin vähentäminen koettiin asiakkaiden keskuudessa erittäin tärkeänä tai melko tärkeänä. Kehittämiskohteeksi kyselyssä nousi erityisesti salaattivalikoiman monipuolistaminen. Ensimmäiset toimenpiteen salaattien suhteen on jo tehty ja niistä on tiedotettu asiakkaille.

**"OSALLISTAMINEN ON HYÖDYLLISTÄ
LOUNASRAVINTOLOIDEMME TOIMINNAN
KEHITTÄMISEN KANNALTA"**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Kyselyn perusteella lautashävikin vähentäminen on tärkeää myös asiakkaillemme. Hävikin hallintaan vaikuttavia tekijöitä ovat mm. ruoan maku ja laatu sekä sopivan ruokamäärän ottaminen. Asiakkaiden osallistaminen on hyödyllistä lounasravintoloidemme toiminnan kehittämisen kannalta, ja sähköinen kysely kohdennettuun teemaan oli toimiva osallistamistapa perinteisten asiakaspalautekanaviemme lisäksi.

Oppilasraati tuotekehityksen tukena

Kajaanin Mamselli -liikelaitos

Kajaanin Mamselli osallistaa koululaisia uusien ruokien tuotekehitykseen makuraatitoimintamallin avulla. Oppilasraati kokoontui ensi kertaa toukokuussa 2021.

Oppilasraadinn toteutus

Makuraadissa yläkoulun oppilaat maistelivat ja arvostelivat uusia kasvis- ja kalaruokia. Makuraadin pilottiryhmäksi valikoituivat Lehtikankaan yläkoulun oppilaskunnan jäsenet, ja yhteensä raatilaisia oli kahdeksan. Makuraadissa testiin pääsivät nyhtökaurastroganoff sekä tonnikalakiusaus. Oppilaat arvostelivat ruoat sähköisen kyselylomakkeen avulla. Molemmille ruoille oli luotu oma kysely ja maistelun jälkeen kyselyjen vastaukset käytiin suullisesti läpi. Tilaisuuden lopuksi oppilaat vastasivat vielä makuraatitoimintamallin kehittämiskyselyyn. Kyselyjen lisäksi raadissa keskusteltiin yleisemmin maisteltavista ruoista ja niiden kehittämisestä. Tonnikalakiusaus sai oppilailta täydet viisi tähteä ja se nostetaan syksyn ruokalistalle. Nyhtökaurastroganoff vaatii vielä tuotekehitystä ja tätä varten oppilailta saatiin arvokasta tietoa.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Raati kokoontui ruokasalissa, jossa oli häiriötekijöitä ja meluhaittaa. Ensi kerralla valitsemme rauhallisemman tilan.
- Jos koronatilanne sallii, makuraadin istumapaikat järjestetään seuraavalla kerralla lähemmäksi toisiaan. Näin keskustelu helpottuu.
- Nettikyselyyn vastaaminen koettiin helpoksi ja kaikki raatilaiset vastasivat jokaiseen kysymykseen.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Saimme arvokasta tietoa tuotekehitykselle suoraan asiakkailta. Raadin jäsenet kokivat ja ymmärsivät sen, että he pystyvät nyt vaikuttamaan ruokalistan sisältöön ja maistuvampien ruokien tuotekehittämiseen. Meitä ruokapalvelutuottajia tämä auttaa hävikin hallinnassa. Makuraatitoimintamalli on monistettavissa eri luokkasteille, joten saamme jatkossakin tukea tuotekehitykselle ja asiakkaamme pääsevät mukaan suunnitteluprosessiin.

"RAADIN JÄSENET KOKIVAT JA YMMÄRSIVÄT SEN, ETTÄ HE PYSTYVÄT NYT VAIKUTTAMAAN"

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Makuraadin jäsenet olivat valveutuneita ja fiksuja nuoria. Mieleen jäi erityisesti erään jäsenen sanat nyhtökaurastroganoffista. Hän sanoi, ettei hän itse niin pidä kasvisruoista, mutta toivoisi kuitenkin kyseistä ruokaa kasvisruokalistalle, jotta kasvisruokailijat saisivat lisää vaihtelua.

Hoiva- ja potilasasiakkaat mukana vastuullisuustyössä

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

Kymijoen Ravintopalvelut Oy osallisti potilas- ja hoivaruokailun asiakkaita vastuullisuustyöhönsä makuraadin ja vastuullisuuskyselyn avulla.

Osallistamisen toteutus

Kymijoen Ravintopalvelut järjesti toukokuussa 2021 asiakkaita osallistavan makuraadin kolmessa potilas- ja hoivaruokailun kohteessa. Raadissa asiakkaat pääsivät maistelemaan uutta kasvisruokaa nimeltä peruna-härkispäistos. Makuraadin yhteydessä ruokaileville asiakkaille sekä hoitohenkilökunnalle jaettiin vastuullisuuteen liittyvä kyselylomake. Kyselyn avulla selvitettiin ruoan maistuvuuden lisäksi asiakkaiden näkemyksiä vastuullisuuden teemoista. Kohderyhmästä riippuen kyselyssä painotettiin eri asioita.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Ruoka onnistui hyvin ja saimme vahvistuksen sille, että olemme onnistuneet tekemään maistuvia kasvisruokia.
- Asiakkailta saatiin palautetta vastuullisuudesta, mutta henkilökunnalta vain muutama näkemys.
- Kysely vaatisi jatkossa aikataulullisesti enemmän aikaa ja vahvempaa viestintää etukäteen.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Vastuullisuuskyselyn tulokset ja vastausmäärä yllättivät meidät positiivisesti. Huomasimme, että kyselyissä esitetyt asiat ovat ajankohtaisia myös tälle asiakasryhmälle. Saimme kyselyn pohjalta hyvän käsityksen siitä, miten meidän tulee jatkossa kehittää tälle asiakasryhmälle ruokia niin, että ne maistuvat asiakkaille ja ovat samalla vastuullisesti tuotettuja.

**"POSITIIVINEN SUHTAUTUMINEN
KASVISRUOKIIN YLLÄTTI MEIDÄT"**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Meille ruokalistojen kehittäminen osallistamalla asiakas mukaan kehitystyöhön on tuttu tapa. Näin saamme myös loppuasiakkaan mielipiteen esille kehittämistyössä. Vastuullisuuskyselyn pohjalta nousi esille, että tiedottamista tälle asiakasryhmälle tulee vielä miettiä. Tiedotusta tulisi kehittää jatkossa niin, että se tavoittaa kaikki. Asiakkaiden positiivinen suhtautuminen kasvisruokiin ja vastuullisuuteen liittyvien asioiden suuri arvostaminen yllätti meidät, sillä olimme asennoituneet siihen, ettei kasvisruokien vastaanotto ole niin hyvä tässä asiakasryhmässä.

Nuoret mukaan ruokalistasuunnitteluun reseptikilpailun avulla

Lempäälän kunnan ruokapalvelut

Lempäälän kunnan ruokapalvelut osallistivat peruskoululaiset ruokalistasuunnitteluun kasvisruokareseptikilpailun avulla.

Osallistamisen toteutus

Lempäälän ruokapalvelut pilotoivat keväällä 2021 avoimen kasvisruokareseptikilpailun peruskouluikäisille oppilaille. Tavoitteena oli löytää koululaisille maistuvia kasvisruokareseptejä, jotka voitaisiin muokata tuotantokeittiön sopiviksi ja tuoda näin ruokalistalle nuorten itsensä suunnittelemaa kasvisruokaa. Reseptikilpailusta valittiin jatkoon kolme reseptiä, joita lähdettiin muokkaamaan tuotekehityksessä: soijabolognese, itämainen kasvissosekeitto ja kasvispastavuoka. Toukokuussa Sääksjärven yhtenäiskoululla järjestettiin maistatustilaisuus, jossa lähes 200 oppilasta pääsi maistamaan ja arvioimaan valmiita reseptejä. Voittajareseptiksi äänestettiin kasvispastavuoka, joka päätty ruokalistalle pysyvästi. Sekä tuotekehitys- että maistatusvaiheen sparraajana toimi keittiömestari Arto Rastas. Asiakkaiden osallistamisesta ruokalistasuunnitteluun halutaan luoda Lempäälässä säännöllinen tapa. Näin oppilaille voidaan jatkossakin tarjota ajanmukaista arkiruokaa.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA



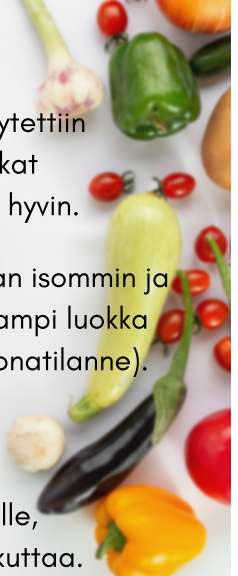
JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

OSALLISTAMISEN OPIT

- Maistatus oli onnistunut, kun se eriytettiin varsinaisesta kouluruokailusta. Luokat käyttäytyivät ja keskittyivät todella hyvin.
- Jatkossa markkinointiin panostetaan isommin ja maistatustilaisuuteen otetaan useampi luokka kerrallaan (nyt oli huomioitava koronatilanne).
- Arto Rastas teki hyvää työtä maistatuksessa. Hän esitteli ruoat ravintolatyylisiin ja alleviivasi oppilaille, että heillä on nyt mahdollisuus vaikuttaa.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Kokeilun tärkein anti oli asiakkaiden sekä oman henkilöstön osallistaminen. Myös keittiöltä todettiin maistatusten päätteeksi, että olipa kiva päivä. Kokeilu nosti kouluruoan ja ruokapalvelun imagoa ja oppilaat pääsivät oikeasti vaikuttamaan ruokalistan sisältöön.

"TÄSTÄ MUOKATAAN ILMAN MUUTA KÄYTTÖÖN TAPA, JOLLA SAADAAN ASIAKKAAT OSALLITETTUA RUOKALISTASUUNNITTELUUN"

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Sekä oppilaat että keittiöhenkilöstö selkeästi nauttivat ja kaikilla oli kivaa. Tästä muokataan ilman muuta käyttöön tapa, jolla saadaan asiakkaat osallistettua ruokalistasuunnitteluun.

Lisätiedot: Liisa Belaid, 0500566974,
liisa.belaid@lempaala.fi

Ilmastotyöpajat ja maistelutilaisuudet alakoululaisille

Palmia Oy

Palmia Oy lisää alakoululaisten tietoisuutta ilmastoystävällisestä kouluruoasta ilmastotyöpajojen ja maistelutilaisuuksien avulla.

Osallistamisen toteutus

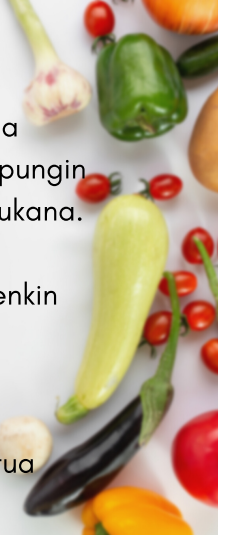
Palmian osallistavassa kokeiluprojektissa koululaisten lautasille pyritään saamaan uudenlaisia kalaruokia kotimaisesta kalasta sekä lisää maistuvampia kasvisruokia. Keväällä 2021 oppilaat osallistettiin mukaan kokeiluun kouluilla järjestettävien ilmastotyöpajojen ja maistelutilaisuuksien avulla. Näin pyrittiin jakamaan ilmastoystävällistä ruokatietoisuutta luontevana osana koulun arkea. Kokeiluun osallistui Riihimäellä Eteläisen koulun 3. luokka ja Harjunrinteen koulun 7. luokka.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Maistelutilaisuuksissa oli maistelun ja vaikuttamisen riemua. Koulut ja kaupungin edustaja olivat kokeilussa innolla mukana.
- Työpajat olivat melko työläitä ja etenkin etäyhteyksin hieman haastavia.
- Maistellut ruoat arvioitiin paperilla, mutta jatkossa arviointi voisi tapahtua sähköisesti.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Osallistamisen tärkeimpänä antina oppilaat ja opettajat puhalsivat yhteen hiileen ilmastoystävällisen kouluruokailun puolesta. Koululaisia osallistamalla ilmastotietoisuus kasvaa, kun ruokia maistellaan, arvioidaan ja valitaan innolla. Ruokapalveluissa on kehitetty ilmastoystävällistä reseptiikkaa yhteistyössä elintarviketeollisuuden kanssa. Särki-silakka-raaka-aine eli "Särkis" osoittautui mainioksi ja maistuvaksi raaka-aineeksi. Isossa kuvassa kokeilu auttaa kaupunkien hiilineutraaliustavoitteiden saavuttamisessa.

**"JAETTU TIETO
ILMASTOYSTÄVÄLLISYYDESTÄ
EDISTI MAISTELTAVIEN RUOKIEN
HYVÄKSYNTÄÄ"**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Osallistamisessa koululaisten into palkitsi. Jaettu tieto ilmastoystävällisyydestä edisti maisteltavien ruokien hyväksyntää ja mieluisuutta. Jatkossa sovelletaan hiukan kevennettyä ilmastoystävällisen ruokatiedon ja maistelun toimintamallia. Asiakaskaupunkien ja koulujen kanssa positiivinen yhteinen tekeminen jatkuu.

Lähirookareseptit koululaisten arvioitavana

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Salon kaupungin ravitsemispalvelut osallistivat koululaisia arvioimaan lähirookareseptejä makuraadeissa. Oppilaiden testiin pääsi viisi uutta speltti- ja härkäpapuruokaa.

Makuraatien toteutus

Salon ravitsemispalvelut järjestivät toukokuussa 2021 Moision ja Perniön kouluilla makuraatitapahtumat, joissa oppilaat pääsivät maistamaan ja arvioimaan lähirookareseptejä. Makuraatien tavoitteena oli löytää ruokalistalle pysyvästi uusia lähi- ja satokausituotteita. Ennen maistelutilaisuuksia reseptejä työstettiin pitkään yhteistyössä alkutuottajien ja jalostajien kanssa. Monet reseptit vaativat 5–6 koe-erää. Oppilaat arvostelivat makuraadeissa tarjotut ruoat paperisella arviointilomakkeella, joka täytettiin maistamisen yhteydessä. Parhaat arviot oppilailta saivat voimapapuspeltilasagne, spelttisalaatti ja spelttihelmipuuro. Sekä maistelijat että opettajat olivat kokemukseen hyvin tyytyväisiä. Yksi opettajista kommentoi tilaisuuden olleen ”kuin palkinto innokkaille oppijoille raskaan koronavuoden jälkeen.”



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Makuraadit onnistuivat hyvin ja olivat toivottuja!
- Koronatilanne antoi lisähaasteen osallistamisen järjestämiseen. Myös aikataulu tuli annettuna juuri ennen oppilaiden kesälomaa.
- Makuraadit voisi jatkossa ottaa osaksi ruokapalvelun ja koulun vuoropuhelua ja vuosikelloa.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Makuraadin järjestäminen ja osallistaminen ei ole haasteellista vaan hauskaa. Koulujen väki oli yhteistyöhaluista ja oppilaat suhtautuivat ruokien arviointiin asianmukaisella arvostuksella ja arvokkuudella. Ruokapalvelulla ja koululla on sama tahtotila: saada maukasta sekä vastuullisesti tuotettua ja valmistettua ruokaa. Oppilaille lähellä tuotettu ruoka voi merkitä jopa enemmän kuin ilmastoystävällisyys. Maistelutilaisuudet voisivat olla osa koulun ja ruokapalvelun säännöllistä yhteistyötä.

**"MAISTELUTILAISUUDET VOISIVAT OLLA
OSA KOULUN JA RUOKAPALVELUN
SÄÄNNÖLLISTÄ YHTEISTYÖTÄ"**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Osallistaminen onnistui yli odotusten. Mukana olleet yrittäjät, oppilaat ja opettajat ovat halukkaita tekemään yhteistyötä jatkossakin. Ruokailijoiden mielipiteet vaihtelevat aina, eikä ole olemassa ruokaa, josta kaikki tykkäävät. Myös satokausiajan lämmin vuodenaika voi vaikuttaa oppilaiden ruokahuun. Onkin tärkeää pohtia tarkkaan asiakastytyväisyyden mittaamenetelmää ja makuraadeille sopivaa ajankohtaa.

Henkilökuntaa osallistava asiakasraati

Tvärminnen eläintieteellinen asema

Helsingin yliopistoon kuuluvan Tvärminnen eläintieteellisen aseman henkilökuntaa osallistetaan ruokapalveluiden vastuullisuustyöhön asiakasraadin avulla.

Asiakasraadin toteutus

Tvärminnen asiakasraadin tarkoituksena on antaa palautetta, ideoida ja tuoda asiakkaan näkökulmaa ruokapalveluiden toteutukseen. Samalla ruokapalvelut jakavat tietoa toiminnastaan ja Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman etenemisestä. Asiakasraati kokoontui ensimmäisen kerran 27. huhtikuuta ja paikalla oli seitsemän henkilöä. Raadin osallistujamäärä ei ole vakio, vaan raatiin saavat osallistua kaikki vapaaehtoiset asemalla työskentelevät henkilöt, eikä heidän tarvitse olla työsuhteessa yliopistoon. Jatkossa raadin on määrä kokoontua kaksi kertaa vuodessa.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Saimme vahvistuksen sille, että olemme oikealla tiellä
- Ympäristöasiat ovat tärkeitä myös asiakkaillemme ja he pystyvät sitoutumaan vastuulliseen toimintaan
- Ulkopuolisen asiantuntijan tilaisuudessa pitämä alustus oli varsin hyödyllinen ja pidetty



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Viestinnän tärkeys nousi vahvasti esille: kun teemme hyviä asioita, pitää niistä muistaa viestiä myös asiakkaille. Saimme vahvistuksen sille, että asiakkaat ovat valmiita muutokseen. Suurin osa on valmis vähentämään liharuokien määrää ja osan lihasta voi hyvin korvata kasviproteiinilla tai kasviksilla. Tärkeintä on saada tiedotus kuntoon, jotta kaikki tietävät miksi muutoksia tehdään ja mihin muutokset vaikuttavat.

**"HYVÄ RAVISTELLA PORUKALLA
AJATUKSIA JA IDEOITA"**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Projekteja tehdessä on hyvä huomioida asiakkaiden osallistaminen. Ympäristölle sokeutuu helposti ja jää kulkemaan omilla laduillaan. On hyvä ravistella porukalla ajatuksia ja ideoita. Asiakkaan ehdoilla ja asiakasta varten tätä kuitenkin tehdään. Asiakkaiden suunnasta on ihana saada kannustusta, sillä teemme paljon töitä asioiden muuttamiseksi. Myös projektin kautta on kiva saada ulkopuolista apua, sillä pienessä paikassa hommia painetaan aika yksin.