



Terveyttä ja toimintakykyä lautaselta!

*Sosiaali- ja terveysministeriön rahoittama
ruokapalveluiden laatuaskel-hanke työikäisille.
Osa Terveudeksi-ohjelmaa.*



Hankekonsortio

- Suomen Sydänliitto
- Diabetesliitto
- Sydänliitto Etelä-Suomi
- Hansel
- Puolustusvoimat
- Leijona Catering
- Compass Group
- ISS Ruokapalvelut
- Helsingin kaupunki
- Suomen lähi- ja perushoitajaliitto Super
- Työterveyslaitos (yhteistyökumppani)

Hankkeen tavoitteet

- Hankkeen aikataulu 16.10.–31.3.2027
- Edistää työikäisten hyvinvointia helpottamalla terveellisten ja vastuullisten aterioiden tarjontaa sekä valintaa.
- Hankkeen lopuksi kootaan toimintamallikäsikirja, johon kootaan parhaat käytänteet, opit, viestintäkeinot ja toimintamallit.
- Hanke tekee tiivistä yhteistyötä Ruokailusta hyvinvointia varhaiskasvatuksesta toiselle asteelle –hankkeen kanssa.



Hankkeen kohderyhmät

Ruokapalveluja tuottavat toimijat (julkinen ja yksityinen)

Työikäiset 18–65-vuotiaat henkilöstöravintolassa ruokailevat ja eväsruokailijat

Puolustusvoimien kantahenkilökunta ja varusmiehet

Työnantajayritykset ja ammattijärjestöt

Ruokapalvelualan opiskelijat ja ruokapalveluissa työskentelevät

Elintarviketeollisuus ja kauppa

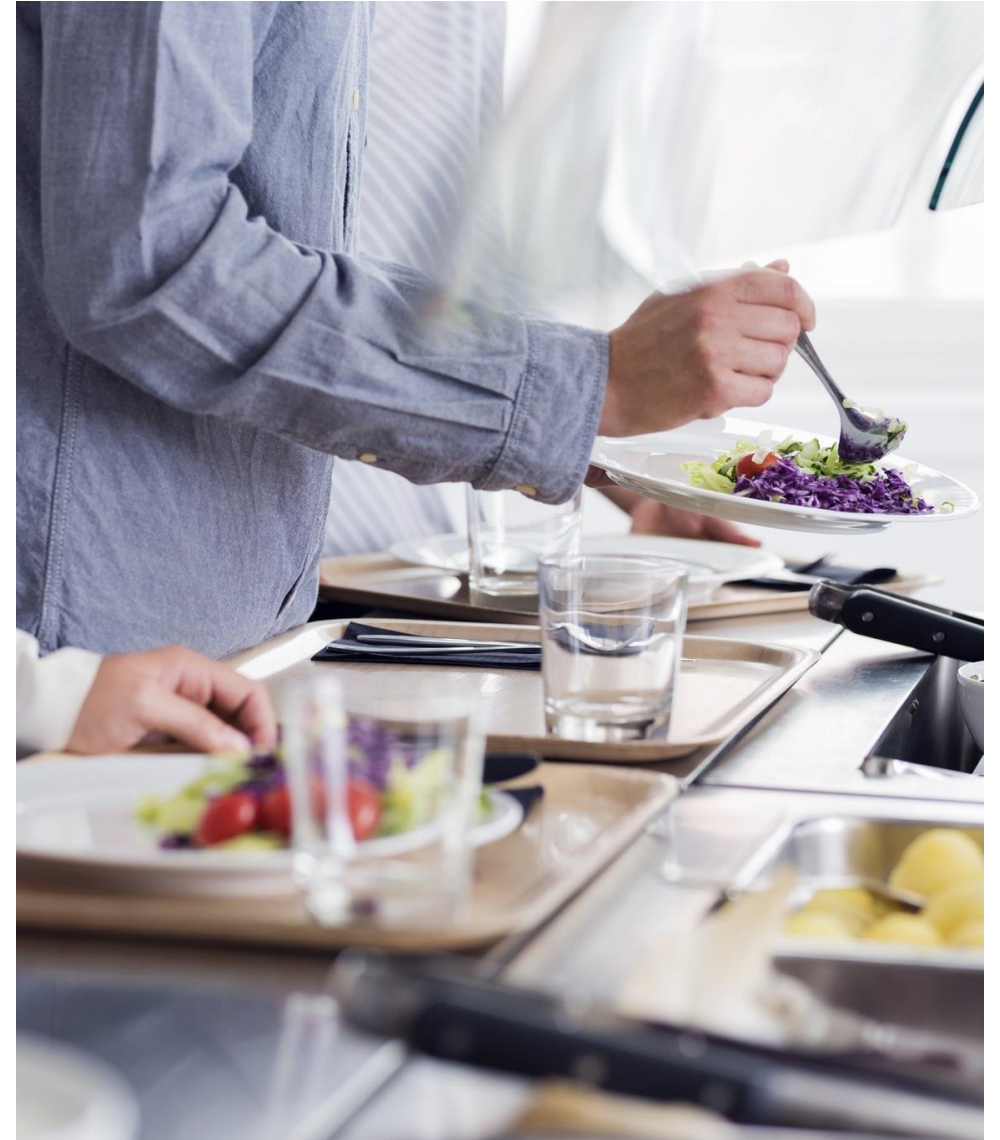
Vastuulliset ja kestävät elintarvikke- ja ruokapalveluhankinnat

- Parannetaan julkisten ja yksityisten ruokapalvelutoimijoiden tietämystä ja osaamista tehdä vastuullisia ja kestäviä hankintoja.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Koulutuskiertue
 - Webinaarit
 - Tapahtumat
 - Ravitsemuspassin lisäosa hankinnoista
 - Suositusten mukaiset ateriakriteerit, Sydänmerkki-ateria
 - Kriteeripankki



Ruokapalveluiden ravitsemuslaadun kehittäminen ja osaamisen vahvistaminen

- Vahvistetaan ruokapalveluissa toimivien ravitsemusosaamista, erityisesti eri kieli- ja kulttuuritaustoista tulevien ammattilaisten osalta.
- Parannetaan ruokapalveluiden tarjoaman ruoan ravitsemuslaatua ja terveellisten aterioiden saatavuutta.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Ravitsemuspassin versiot (englanti, selkosuomi)
 - Ravitsemussuositusten mukaiset ateriakriteerit, Sydänmerkki-ateria
 - Ravitsemussuositusten mukaiset tuotteet, Sydänmerkki-tuotekriteerit



Viestintä, asiakasviestintä ja ruokailuympäristöjen kehittäminen Puolustusvoimissa

- Lisätään varusmiesten ja puolustusvoimien kantahenkilöstön ymmärrystä terveellisistä ruokavalinnoista ja niiden vaikutuksesta jaksamiseen yhdessä Leijona Cateringin ja Puolustusvoimien kanssa.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Asiakasviestintä terveellisistä valinnoista
 - Viestintäkokeilut



Viestintä, asiakasviestintä ja ruokailuympäristöjen kehittäminen henkilöstöravintoloissa

- Kehitetään asiakaslähtöisiä tapoja viestiä ja merkitä terveellistä ruokaa henkilöstöruokailussa yhdessä Compass Groupin kanssa.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Asiakasviestintä terveellisistä valinnoista
 - Viestintäkokeiluja eri kanavia hyödyntäen



Viestintä, asiakasviestintä ja ruokailuympäristöjen kehittäminen

– Lounaskampanja

- Lisätään työikäisten tietoisuutta terveellisistä lounasvalinnoista ja terveellisen ruoan vaikutuksesta työssä jaksamiseen lounaskampanjalla toukokuussa 2026.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Ruokapalveluissa tarjolla suositusten mukaisia aterioita (suositusten mukaiset ateriakriteerit, Sydänmerkki-ateria)
 - Kuluttajaviestintä, kauppatapahtumat
 - Työnantajawebinaari
 - Yhteistyö ammattiliittojen ja työnantajayritysten kanssa



Ruokaylijäämän hyödyntäminen – Food waste ecosystem –hankkeen opit käyttöön

- Jalkautetaan ruokapalvelujen ylijääneen syömäkelpoisen ruoan hyödyntämiseen liittyviä toimintamalleja pääkaupunkiseudulla yhdessä Helsingin kaupungin kanssa.
- Kasvatetaan valtakunnallisesti tietoisuutta toimintamalleista.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Food waste ecosystem –hankkeen toimintamallit ja kokemukset
 - Webinaarit ja verkkoluennot



Suunnitelma ruokapalveluissa tarjotun ruuan ravitsemuslaadun seurantamallista

- Luodaan suunnitelma ruokapalveluissa tarjotun ruoan ravitsemuslaadun seurantamallista sekä ruokapalveluiden käytöstä.
- Toimenpiteitä ja keinoja:
 - Sidosryhmäyhteistyö
 - Keskustelut, haastattelut



Kutsu mukaan sidosryhmätyöhön!

- Hankkeen tavoitteiden edistämiseksi, osaamisen jakamiseksi ja yhteistä keskustelua varten käynnistetään kansallinen sidosryhmäfoorumi.
- Toivotamme tervetulleiksi mukaan kaikki ruokapalvelutoimijat ja muut työikäisten ruokapalveluihin vaikuttavat kansalliset toimijat.
- Lämpimästi tervetuloa mukaan sidosryhmätyöhön!
- Ilmoitathan kiinnostuksesta teija.keso@sydanliitto.fi



Lisätietoja hankkeesta

Teija Keso, ravitsemusasiantuntija

teija.keso@sydanliitto.fi

Puh. 050 398 7203