

## **RUOKAKETJUN KEHITTÄMISEN HANKEHAUN PAINOPISTEET 2020**

### **1 RAVITSEMUS ja KOULURUOKAILU/PÄIVÄKOTIRUOKAILU**

#### **1A Selvitys ja pilotti elintarvikeeturvallisuusvalvonnan ja –neuvonnan laajentamisesta kattamaan ruoan ravitsemuksellisia sisältöjä ja elintarvikejätteen seuranta tarjoilupaikoissa**

Hankkeessa laaditaan kirjallisuuteen ja haastatteluihin perustuva selvitys valvontakohteiden ja erityisesti ruoan tarjoilupaikkoja koskevan elintarvikeeturvallisuusvalvonnan ja -neuvonnan laajentamisesta kattamaan 1) elintarvikkeisiin liittyviä ravitsemuksellisia riskejä sekä 2) elintarvikejätteen seuranta. Ravitsemuksellisissa riskeissä painottuvat suomalaisen ruokavalion keskeiset riskit (kuten tyydyttynyt rasva ja suola). Elintarvikejätteen seurannan tavoite on ohjata ruokahävikin vähentämiseen.

Selvityksessä on huomioitava mm. elintarvikelainsäädäntö, jätelainsäädäntö, ravitsemussuositukset, Oiva-valvonta, Ruoan riskit (RUORI) VN TEAS –hanke ja RuokaMinimi VN TEAS –hanke ruokahävikkiä koskevilta osilta.

Hankkeeseen tulee sisältyä uusia käytäntöjä testaava pilotti siitä kiinnostuneissa ympäristöterveydenhuollon valvontayksiköissä, johon sisältyy valvontakohteiden toimijoiden ja valvontaviranomaisten palautehaastattelut sekä ehdotus uudistuksen edellyttämästä koulutus- ja neuvontamateriaalista.

Hankkeen loppuraporttiin tulee sisältyä erityisesti

- Perusteltu ehdotus, miten ravitsemuksellisiin riskeihin voitaisiin kuntien elintarvikevalvonnassa ja –neuvonnassa puuttua
  - mitä ravitsemuksellisia riskejä olisi tehokkainta näin torjua?
  - mitkä keinot vaikuttavat kokeilemisen arvoisilta?
  - olisivatko keinot osa Oiva-valvontaa vai pikemmin toimijoihin kohdistuvaa neuvontaa?
- Arvio siitä, voisiko uusia valvontatehtäviä tuloksellisesti suorittaa terveystarkastajien koulutuspohjalla, vai tulisiko työhön käyttää (myös) ravitsemusneuvoja?
- Ehdotus, kuinka elintarvikejätteen seurantaan ja vähentämiseen voisi tarttua valvontakäynnillä (vrt. ravitsemukselliset riskit)
- Kokonaisuuden perusteella laadittu perusteltu jatkosuositus

## **1B Ruokakasvatuksen toimintamallien jalkauttaminen ja niiden seuranta**

Ruokakasvatus on kaikkea ruokaan ja syömiseen liittyvää opetusta, neuvontaa, ohjausta ja viestintää. Ruokakasvatus tarjoaa lapsille mm. tietoa ruuan alkuperästä, ruokakulttuurista, ruokien ominaisuuksista sekä kestävästä ja terveellisistä ruokavalinnoista.

Esimerkkeinä ruokakasvatuksen toimintamalleista ovat *Maistuva koulu ja Luontoaskel hyvinvointiin* –toimintamallit. *Maistuva koulu* on osallistava, todelliseen toimintaympäristöön sovitettu toimintamalli alakoulun perusopetuksen ruokakasvatukseen. Ruokakasvatus toteutuu koko koulun yhteistyöllä, ylittää oppiainerajat ja yhdistää myös kouluruokailun merkittäväksi osaksi opetusta.

*Luontoaskel hyvinvointiin* -toimintamallissa yhdistetään terveyttä edistävä ravitsemus, liikunta, luontokontaktit ja kiertotalous varhaiskasvatuksessa.

Hankkeelta halutaan ruokakasvatuksen valmiiden toimintamallien jalkauttamista ja seuranta. Kohderyhminä ovat lapset, rehtorit, päiväkodin johtajat, opettajat, varhaiskasvatushenkilöstö, ruokapalveluhenkilökunta, vanhemmat ja media.

## **1C Ruokakasvatus ja kouluruokailu osaksi opetussuunnitelmien jalkauttamista**

Ruokakasvatuksessa hyödynnetään tutkimustietoon ja hyviin käytäntöihin perustuvaa yhteistyötä ja sen tavoitteena on tukea ruokatajua ja kokonaisvaltaisen, tiedostavan ruokakansalaisuuden muodostumista. Ruokataju -käsite merkitsee omakohtaista ymmärrystä ruokavalinnoista sekä kykyä hahmottaa syömisen sosiaalisia, kulttuurisia ja arkisia merkityksiä. Ruokakasvatus on kirjattu esi- ja perusopetussuunnitelman perusteisiin aiempaa kattavammin. Kouluruokailun kehittämisen lisäksi ruokakasvatuksen ja -kulttuurin pitää luontevasti näkyä paikallisessa opetussuunnitelmassa osana monialaisia oppimiskokonaisuuksia, eri oppiaineissa ja koulun toimintakulttuurissa.

Hankkeiden tavoitteena on ruokatajun lisääminen peruskoulujen opetushenkilöstön ml. rehtorit toiminnassa, tukea opetushenkilöstön ruokakasvatuksellista sisältöosaamista ja syventää heidän pedagogista ammattitaitoaan ruokakasvatuksessa. Rahoitusta voidaan suunnata muun muassa neuvontaa ja opastusta, vertaisoppimista, täydennyskoulutusta, opetushenkilöstölle suunnatun materiaalin tuotantoa ja viestintää sisältäviin hankkeisiin sekä toimenpiteisiin, joilla edistetään ruokakasvatus toiminnan arviointi- ja kehittämisvälineitä.

## **2 VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA**

**Hankehaussa etsitään laatijaa ja toteuttajaa julkisia ruokapalveluita tuottaville ruokapalvelutoimijoille tarkoitettuun valtakunnalliseen vastuullisten ruokapalveluiden kehitysohjelmaan.**

Taustaa:

Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelma on osa hallitusohjelman toimeenpanoa.

Hallitusohjelman mukaisesti maa- ja metsätalousministeriössä toteutetaan kansallista ilmatoruokaohjelmaa, joka tähtää kulutetun ruoan ilmastoalan jäljen pienentämiseen sekä ymmärryksen lisäämiseen ruoantuotannosta. Ilmatoruokaohjelma on sateenvarjo reilulle siirtymälle kestävään ruokajärjestelmään. Hallitusohjelman tavoitteena on myös edistää julkisilla hankinnoilla kotimaisen ja vastuullisesti tuotetun ruoan käyttöä ruokapalveluissa ja lisätä

kasvispainotteisen ruoan ja kalan osuutta ravitsemussuositusten ja vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti. Lisäksi ohjataan kuntia suosimaan kotimaista lähi- ja luomutuotantoa.

Kehitysohjelman eteneminen:

Vaihe 1. Hankehaussa valitaan monivuotiseen kehitysohjelman laatija ja toteuttaja.

Vaihe 2. Syksyllä 2020 maa- ja metsätalousministeriö järjestää haun kokeiluille, jossa Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmalla varten valitaan kahdeksasta kymmeneen ruokapalvelutoimijaa. Kehitysohjelman toteuttaja osallistuu kokeiluhaun suunnitteluun ja toteutukseen. Haussa tullaan hyödyntämään valtioneuvoston kanslian kehittämää kokeilunpaikka.fi -palvelua. Kokeilun tuloksia hyödynnetään osana kehitysohjelmaa.

Vaihe 3. Valitut ruokapalvelutoimijat aloittavat kehitysohjelmassa.

Tavoite:

Hankeessa laaditaan vastuullisten ruokapalvelujen kehitysohjelma. Se tulee suunnitella sellaiseksi, että ruokapalvelutoimijat saavat siitä tukea ruokapalvelun strategisen ja toisaalta konkreettisen vastuullisuustyön toteuttamiseen.

Hankeessa laadittavassa kehitysohjelmassa vastuullisuudella tarkoitetaan esimerkiksi ruokapalvelutoimijan vastuullisuussuunnitelman laatimista ja päämäärien ja mittareiden asettamista vastuullisuuden eri osa-alueille, hankintojen laadun tavoitteiden määrittämistä ja seurannan kehittämistä, ruokahävikin vähentämistä, kestävien ruokahankintojen ja -valintojen (ml. ruokalistasuunnittelu) edistämistä, asiakkaiden osallistamista vastuullisuustyöhön sekä henkilökunnan työhyvinvoinnin lisäämistä.

Työssä otetaan huomioon mm. valtioneuvoston periaatepäätös vastuullisista elintarvikehankinnoista (2016) sekä kouluruokailusuositus (2017), varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (2018) sekä ikääntyneiden ruokasuositukset (2020).

Kehitysohjelmaan tulee asettaa selkeät mittarit ja indikaattorit ruokapalveluiden vastuullisuuden kehittämiseksi. Hanke-ehdotuksessa tulee olla suunnitelma siitä, miten kehitysohjelmassa syntyneet ratkaisut, oivallukset ja erehdykset saadaan myös niiden ruokapalvelutoimijoiden ja kuntien käyttöön, jotka eivät ole mukana kehitysohjelmassa, ja miten vastuullisuustyötä kehitetään edelleen ruokapalveluissa hankkeen päättymisen jälkeen.

Kehitysohjelman tulee antaa välineitä, tukea ja sparrausta ruokapalvelutoimijoille vastuullisuustyöhön. Osana kehitysohjelmaa järjestetään muun muassa yhteisiä työpajoja, joissa työstetään vastuullisuussuunnitelman eri osa-alueita, jaetaan parhaita käytänteitä, erehdyksiäkin.

Kehitysohjelmaan valitut ruokapalvelutoimijat sitoutuvat jakamaan omia oppejaan ja oivalluksiaan muille kunnille kehitysohjelman sisällä, mutta myös laajalti koko Suomessa. Kehitysohjelmassa olevien ruokapalvelutoimijoiden vastuullisuustyötä kehitetään toimintaympäristö ja asiakkaat huomioiden ja niin, että asiakkaat ovat soveltuvin osin mukana kehitystyössä. Kehitysohjelmassa panostetaan myös ruokapalvelutoimijoiden sisäiseen ja ulkoiseen viestintään vastuullisuuden kehittämiseksi ja tekemiseksi näkyväksi. Tärkeää on myös ruokapalvelutoimijoiden henkilöstön työhyvinvointiin tähtäävät toimet sekä henkilöstön mukaan ottaminen ja sitouttaminen vastuullisuustyöhön.

### **3 RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN ALKUTUOTANNOSSA JA KOTITALOUKSISSA**

Ruokahävikkiä ja elintarvikejätettä vähentämällä lisätään ruuan arvostusta koko ruokajärjestelmässä. Marinin hallitusohjelman tavoitteena on puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Lisäksi EU:n pelloilta pöytään –strategiassa on nostettu ruokahävikin vähentämisen tärkeys vastuullisuuden parantajana.

Hankkeiden valinnassa priorisoidaan yhteistyöhankkeita. Toimenpiteiden vaikuttavuutta tulee mitata ja niiden tuloksista tulee raportoida osin myös englanniksi (EU:n uutiskirje ruokahävikistä). Hankkeilta haetaan vastauksia kaikkiin alakohtiin.

#### **3A Alkutuotannon haasteet ja uudet innovaatiot ruokahävikin vähentämisessä sekä ruokahävikin/sivuvirtojen hyötykäyttö**

- Resurssitehokkuuden parantaminen ja ruokahävikin vähentäminen alkutuotannossa parantamalla mm. eläinten terveyttä ja hyvinvointia, viljelykäytäntöjä sekä innovaatioiden hyödyntämismahdollisuuksia
- Kestävien ja lyhyiden ruokaketjujen edistäminen
- Tutkijoiden ja alkutuottajien yhteistyön ja keskustelun edistäminen ratkaisukeskeisesti

#### **3B Ruokahävikin vähentäminen kotitalouksissa**

- Konkreettisia työkaluja, miten vähentää ruokahävikkiä
- Tietopankin rakentaminen ruokahävikkiin vaikuttavista tekijöistä kotitalouksissa
- Yhteistyön lisääminen ruokajärjestelmän eri osa-alueissa erityisesti kuluttajarajapinnassa
- Nykyisten (esim. Hävikkiviikko, Saa Syödä –sivusto, Ruokahukka, Hävikistä herkkua) toimintojen hyödyntäminen ja kehittäminen
- Selvitys kuluttajakäyttäytymisen muutoksista ja siihen vaikuttavista tekijöistä ruokahävikin vähentämisessä ja ruuan arvostuksen nostamisessa