



Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa

JOUKKORUOKAILUN SEURANTA-
JA KEHITTÄMISTYÖRYHMÄN
TOIMENPIDESUOSITUS

JOUKKORUOKAILUN KEHITTÄMINEN SUOMESSA

Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämis-
työryhmän toimenpidesuositus

■
Kaikille mahdollisuus
terveelliseen ja
turvalliseen elämään.

Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa
Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämis-
työryhmän toimenpidesuositus

ISBN 978-952-00-2984-5 (nid.)

ISBN 978-952-00-2985-2 (PDF)

ISSN-L 1236-2115

ISSN 1236-2115 (painettu)

ISSN 1797-9897 (verkkajulkaisu)

URN:ISBN:978-952-00-2985-2

<http://um.fi/URN:ISBN:978-952-00-2985-2>

www.stm.fi/julkaisut

Kustantaja: Sosiaali- ja terveysministeriö

Kannen kuva: Matton Images

Kannen taitto: AT-Julkaisutoimisto Oy

Sisuksen taitto ja painatus: Yliopistopaino, Helsinki 2010

TIIVISTELMÄ

JOUKKORUOKAILUN KEHITTÄMINEN.

JOUKKORUOKAILUN SEURANTA- JA KEHITTÄMISTYÖRYHMÄN TOIMENPIDESUOSITUS

■ Osana terveyden edistämisen politiikkaohjelmaa sosiaali- ja terveysministeriö asetti toimikaudeksi 1.8.2008–30.10.2009 joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän. Työryhmän tavoitteena oli edistää laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta, ruoan ravitsemuksellisen laadun (jatkossa ravitsemuslaatu) paranemista sekä joukkoruokailun seurantaan. Tehtävänä oli laatia suositus tehdä esitys tarvittavista toimenpiteistä.

Työryhmä ehdottaa seuraavia toimenpiteitä:

Ravitsemuslaatu on otettava huomioon ehdottomana valintakriteerinä julkisten ruokapalvelujen hankinnassa. Työryhmä on tehnyt ehdotuksen ravitsemuslaadun kriteeristöksi. Ravitsemuslaadun kriteereissä on otettu huomioon erityisesti rasvan, suolan ja kuidun määrä sekä rasvan laatu. Kriteerit sisältävät myös ateriakokonaisuuden osien tarjonnan, ateriakierron, kuluttajien opastamisen sekä kriteerien toteutumisen varmistamisen. Työryhmä korostaa myös laadukkaiden elintarvikkeiden hankinnan tärkeyttä ja antaa ohjeita elintarvikkeiden hankintaan. Ammattitaitoinen henkilökunta voi valmistaa suositusten mukaista ruokaa monenlaisista raaka-aineista. Ravitsemuslaatua painottavat elintarvikehankinnat helpottavat kuitenkin ruoanvalmistusta ja tukevat terveellistä ateriatarjontaa.

Ruokapalvelujen käytön lisääminen vaatii työnantajien, työntekijöiden, ruokapalvelujen ja julkisen sektorin yhteistyötä. Julkisten ruokapalvelujen resurssit on turvattava. Ravitsemuslaadun kriteerit täyttyviä aterioita tulisi tukea hintapolitiikalla ja verotuksellisin keinoin. Julkisia ruokapalveluja tulisi avata työelämän ulkopuolella oleville. Työelämän olosuhteita kuten sosiaalituloja, työvuorojärjestelyjä ja muuta tukea on syytä kehittää niin, että ruokailutauon pitäminen on mahdollista.

Ruokapalvelujen käyttöä eri väestöryhmissä ja tarjotun ruoan ravitsemuslaatua on seurattava. Seurantajärjestelmä voidaan ruoan käytön osalta rakentaa muihin terveysseurantajärjestelmiin sisältyvien kysymysten varaan. Ruoan laadun seurantaan on syytä toteuttaa julkisten hankintojen rekisteritietojen avulla sekä ruokapalveluissa toteutettavilla erillistutkimuksilla.

Joukkoruokailu on keskeinen osa suomalaista ruokakulttuuria ja sen merkitys terveyden, työvireyden ja yleisen hyvinvoinnin ylläpitäjänä on tärkeä. Pienillä parannuksilla voidaan saada merkittäviä vaikutuksia. Terveyttä edistävien ruokapalvelujen kehittäminen vaatii kuitenkin päättäjien ja johdon sitoutumista, riittäviä resursseja ja tiedotusta. Joukkoruokailun kehittäminen ja seuranta kuuluu alan kaikille keskeisille toimijoille eli eri hallinnonaloille, yksityissektorille, työmarkkinaosapuolille ja järjestöille.

Asiasanat:

hankintakriteerit, joukkoruokailu, ravitsemus, ruokapalvelut, seuranta

SAMMANDRAG

UTVECKLANDE AV MASSBESPISNING. EN ÅTGÄRDSREKOMMENDATION AV
UPPFÖLJNINGS- OCH UTVECKLINGSARBETSGRUPPEN FÖR MASSBESPISNING

■ Som en del av politikprogrammet för hälsofrämjande tillsatte social- och hälsovårdsministeriet en arbetsgrupp för perioden 1.8.2008–30.10.2009 för att uppfölja och utveckla massbispisning. Arbetsgruppens mål var att främja att tillgången på och användningen av mattjänster av hög kvalitet bli bättre, att mattjänsterna blir mer lockande, att måltidens näringsmässiga kvalitet (nedan näringskvalitet) blir bättre och att massbispisning uppföljs mer systematiskt. Arbetsgruppens uppgift var att framlägga ett förslag om nödvändiga åtgärder.

Arbetsgruppen föreslår de följande åtgärderna:

Näringskvaliteten ska vara ett ovillkorligt valkriterium vid upphandling av matservice. Arbetsgruppen har framlagt ett förslag om en kriterieförteckning för näringskvaliteten. I förteckningen har beaktats speciellt fettmängden och fettkvaliteten i måltiderna samt andelen salt och fibrer. Kriterierna innehåller även information om utbudet av olika delar i en måltidsenhet, hur ofta samma måltid kan finnas på menyn, handledning för konsumenter och hur kriterierna ska efterföljas. Arbetsgruppen framhäver också att det är viktigt att skaffa livsmedel av hög kvalitet och ger anvisningar för upphandling av livsmedel. Yrkeskunnig personal kan laga mat med olika slags råvaror så att maten är förenlig med rekommendationerna. Upphandling av livsmedel som betonar näringskvalitet underlättar emellertid matlagningen och stöder hälsosamt måltidsutbud.

Mer omfattande användning av matservice förutsätter samarbete mellan arbetsgivare, arbetstagare, matservice och den offentliga sektorn. De offentliga mattjänsterna ska ha tillräckligt med resurser. Måltider som uppfyller kriterierna för näringskvalitet bör stödjas med pris- och skattepolitik. De offentliga mattjänsterna ska vara tillgängliga för personer utanför arbetslivet. Arbetsförhållanden, såsom sociala utrymmen, arbetsskiftsarrangemang och annat stöd, ska utvecklas så att det är möjligt att ha en matpaus.

Det ska uppföljas hur olika befolkningsgrupper använder matservice och vad är näringskvaliteten på den mat som erbjuds. Uppföljningen av hur matservice används kan bygga på övriga hälsouppföljningssystem. Däremot ska kvalitetsuppföljningen utnyttja registeruppgifterna om offentlig upphandling samt undersökningar som fokuseras på mattjänsterna.

Massbispisningen är en viktig del av den finländska matkulturen och den har stor betydelse för hälsa, arbetsenergi och det allmänna välbefinnandet. Små förbättringar kan leda till betydande effekter. Utvecklande av hälsofrämjande mattjänster kräver emellertid att beslutsfattare och ledning förbinder sig till utvecklandet och att det finns tillräckligt mer resurser och information. Utvecklande och uppföljning av massbispisning hör till alla nyckelaktörer på sektorn, dvs. olika förvaltningsområden, den privata sektorn, arbetsmarknadens parter och organisationer.

Nyckelord:

kost, massbespisning, matservice, uppföljning, upphandlingskriterierna

SUMMARY

DEVELOPING MASS CATERING SERVICES. GUIDELINES BY THE WORKING GROUP TO MONITOR AND DEVELOP MASS CATERING SERVICES

■ As part of the policy programme for health promotion, the Ministry of Social Affairs and Health set up a working group for the term of 1 August 2008–30 October 2009 to monitor and develop mass catering. The working group's aim was to promote that mass catering services of high quality are more available, more attractive and more widely used, that the nutritional quality of food is improved, and that monitoring of mass catering services will be more systematic. The task of the working group was to draw up proposals for necessary measures.

The working group proposes the following measures:

Nutritional quality must be one of the criteria for acquiring institutional catering services. The working group has also drawn up a proposal for a set of criteria for nutritional quality. They take into account the quantity of fat, salt, and fibre as well as the quality of fat. The criteria include also the supply of meal components, rotation of menus, consumer advice, and adherence to the criteria. The working group also highlights the importance of buying foodstuffs of high quality and gives instructions for acquiring foodstuffs. Professionally skilled staff can use a variety of ingredients in cooking meals that comply with the recommendations. However, foodstuff acquisition that emphasises the nutritional quality makes it easier to cook meals and supports a healthy meals supply.

Increasing the use of catering services requires collaboration between the employers, employees, the catering industry and the public sector. There must be sufficient resources for institutional catering. Meals complying with the criteria for nutritional quality should be promoted through pricing and taxation policies. Institutional catering services should be made available for people outside the workforce. Working life conditions, such as break rooms, work-shift arrangements and other support measures, should be improved so that meal breaks are possible.

It should be monitored how catering services are used by different population groups and what is the nutritional quality of food served. The monitoring of how the services are used can rely on other health monitoring systems. The monitoring of the quality of meals, however, should be carried out with the help of public procurement registers and through separate studies into catering services.

Mass catering forms a central part of the Finnish food culture, and it plays an important role for health, energy at work, and general wellbeing. Small improvements can have significant effects. Developing health-enhancing catering services requires, however, that decision-makers and management commit to the development efforts and that there is enough resources and

information available. All key actors in the field, i.e. different administrative sectors, the private sector, the social partners, and NGOs, should develop and monitor mass catering services.

Key words: **catering services, mass catering services, monitoring, nutrition, purchasing criteria**

Sisällys

1	Toimenpidesuosituksen tarkoitus	16
2	Joukkoruokailu Suomessa	18
2.1	Joukkoruokailun merkityksestä.....	18
2.2	Ruokapalvelujen historiaa	20
2.3	Joukkoruokailun ravitsemuslaatua koskevia suosituksia	21
3	Ruokapalvelujen saatavuus ja käyttö eri väestöryhmissä	25
3.1	Ruokapalvelujen käyttöön vaikuttavat tekijät, arvostukset ja toimintaympäristön muutokset	25
3.2	Väestöryhmien eroja ruokapalvelujen käytössä.....	27
3.3	Joukkoruokailun verotus ja ateriatuet	29
3.3.1	Työaikainen ruokailu	29
3.3.2	Oppilaitosruokailu	30
3.4	Joukkoruokailun sosioekonomiset erityishaasteet ja niihin liittyviä projekteja	31
3.5	Toimenpidesuositus laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuuden, houkuttelevuuden ja käytön lisäämiseksi.....	34
4	Ruoan ravitsemuslaatu ja muut laatutekijät	36
4.1	Yleistä ravitsemuslaadusta ja sen indikaattoreista	36
4.2	Sydänmerkki-ateria	37
4.3	Asiakkaiden ohjaaminen terveellisiin valintoihin	41
4.4	Hankintalainsäädäntö laadun näkökulmasta.....	44
4.4.1	Yleistä hankintalainsäädännöstä	44
4.4.2	Julkinen hankinta ja ravitsemuslaatu hankintakriteerinä.....	45
4.4.3	Tarjousten arvioinnista ja vertailusta	46
4.5	Kriteerien valvonta, omavalvonta ja varmistaminen	47
4.6	Ruokapalvelujen ravitsemuksellisten hankintakriteerien asettamisen haasteista ja perusteista	49
4.7	Toimenpidesuositus ravitsemuslaadun indikaattoreiden käytöstä	49
4.7.1	Ruokapalveluiden hankinta ja kilpailuttaminen.....	50
4.7.2	Ohjeita elintarvikkeiden hankintaan	51
5	Joukkoruokailun seurantajärjestelmät	54
5.1	Seurannan tavoitteista: mitä seurataan ja miksi?	54
5.2	Joukkoruokailun nykyinen seuranta tutkimuslaitoksissa.....	55

5.3 Ruoan laadun seurantakokeiluja ja seurannan kehittämistarpeita.....	56
5.3.1 Julkiset hankintailmoitukset, tarjouspyynnöt ja hankintasopimukset.....	57
5.3.2 Ammattikeittiön hankintatiedot.....	58
5.3.3 Ammattikeittiöiden esimiehiltä kerättävät kysely- ja haastattelutiedot	58
5.4 Esitys tarvittavasta valtakunnallisesta seurantajärjestelmästä	59
6 Joukkoruokailun kehittämisen ja seurannan haasteista	62
6.1 Elintarviketeollisuus ja ruokapalvelujen tuottajat.....	62
6.2 Koulutusjärjestelmä ja ammattitaitoinen henkilöstö	63
6.3 Tutkimus ja joukkoruokailun seuranta	64
6.4 Kunnan päättäjät ja paikalliset toimijat	65
6.5 Poliittinen johto ja päättäjät	66
6.6 Työmarkkinaosapuolet, työterveyshuolto ja työsuojelu.....	67
6.7 Kuluttajat ja ruokapalvelujen käyttäjät.....	68
7 Kirjallisuus	69
Liitteet	74
Liite 1. Joukkoruokailua seuraavia valtakunnallisia tietolähteitä.....	74
Liite 2. Ravitsemukselliset laatukriteerit ruokapalvelujen hankintaan ja kilpailuttamiseen	75
Liite 3. Joukkoruokailun seurannan kysymyksiä eri tutkimusjärjestelmissä .	78

ESIPUHE

■ Joukkoruokailu on merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuria ja sen kehittäminen on ollut yksi ravitsemuspolitiikan kulmakivistä jo usean vuosikymmenen ajan. Vuosittain suurkeittiöissä valmistetaan yli 800 miljoonaa ateriaa, joka tarkoittaa runsasta 150 ateriaa henkeä kohti. Näiden aterioiden ravitsemuksellisella laadulla on suuri merkitys ravinnonsaannille ja terveydelle etenkin, kun ruokapalvelun valmistama lounas on monelle suomalaiselle päivän ainoa lämmin ateria. Joukkoruokailulla on ruoan valintaa ja ruokamieltymyksiä ohjaava merkitys, mikä parhaimmillaan edistää terveellisempiä ruokatottumuksia.

Hallituksen strategia-asiakirjassa (Valtioneuvoston kanslia 18/2007) sovittiin, että sosiaali- ja terveysministeriö asettaa joukkoruokailun kehittämisen ja seurantatyöryhmän osana terveyden edistämisen politiikkaohjelmaa. Laajasti eri tahojen asiantuntijoista koostettu työryhmä asetettiin kesällä 2008. Työryhmän tehtävänä oli edistää ruokapalvelujen saatavuutta, houkuttelevuutta ja ruoan ravitsemuslaadun paranemista sekä tehdä esitys tarvittavasta seurantajärjestelmästä. Työ valmistui määräajassa ja työryhmän toimenpidesuositus luovutettiin ministeri Risikolle 11. marraskuuta 2009. Tämän jälkeen toimenpidesuositus lähetettiin laajalle lausuntokierrokselle, jolta saatujen kommenttien pohjalta suositusta vielä muokattiin lopulliseen muotoonsa.

Tämä toimenpidesuositus sisältää käytännön työvälineen ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankintaan. Suosituksen mukaan ruoan ravitsemuslaadun kriteerien pitäisi olla tarjouspyynnöissä ehdottomia valintakriteereitä niin, että tarjousta ei hyväksytä vertailuun, mikäli kriteerit eivät täyty. Näin painotetaan laatua eikä hintaa. Lisäksi työryhmä ehdottaa, että julkiset ruokapalvelut avataan työelämän ulkopuolella oleville ja niille, joilla ei ole mahdollisuutta työpaikkaruokailuun. Laadukasta ruokaa täytyy tukea hinta- ja veropolitiikalla. Ruokapalveluiden käyttöä ja ravitsemuslaatua tulisi seurata systemaattisesti.

Suuri joukko työryhmän jäseniä ja muutoin suosituksen työstämisen eri vaiheissa toimineita asiantuntijoita antoi arvokkaan panoksensa osallistuessaan suosituksen valmistelutyöhön. Toivon, että toimenpidesuositus otetaan laajasti käyttöön niin julkishallinnossa, ruokapalveluiden tilaajien ja tuottajien piirissä kuin työpaikoilla osana työhyvinvointia. Ruokapalvelujen käytön lisääminen edellyttää työnantajien, työntekijöiden, ruokapalvelujen ja julkisen sektorin yhteistyötä. Terveyttä edistävien ruokapalvelujen kehittämiseen tarvitaan päättäjien ja johdon sitoutumista, riittäviä resursseja sekä tiedotusta ja koulutusta. Laadukkaat ruokapalvelut ovat yksi valttikorttimme väestön terveyden edistämisessä.

Helsingissä 10. päivänä maaliskuuta 2010

Maija Perho
Ohjelmajohtaja

SOSIAALI- JA TERVEYSMINISTERIÖLLE

■ Sosiaali- ja terveysministeriö asetti 13.6.2008 työryhmän, jonka tavoitteena oli edistää ruoan ravitsemuslaadun paranemista joukkoruokailussa sekä laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta sekä joukkoruokailun seuranta. Työryhmän toimikausi oli 1.8.2008–30.10.2009.

Työryhmän tehtävänä oli laatia toimenpidesuositus, jossa on mukana

1. Suositus ravitsemuslaadun indikaattoreista ja niiden käytöstä ruokapalveluyritysten hankinnoissa, ruoanvalmistuksessa ja lopputuotteissa,
2. Esitys laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuuden, houkuttelevuuden ja käytön lisäämiseksi ja
3. Esitys tarvittavasta valtakunnallisesta seurantajärjestelmästä.

Työryhmän puheenjohtajana toimi neuvotteleva virkamies Sirpa Sarlio-Lähteenkorva sosiaali- ja terveysministeriöstä. Työryhmän jäseniä olivat pääsihteerinä Marja Innanen maa- ja metsätalousministeriöstä, erikoistutkija Ritva Prättälä Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksesta (30.12.2008 asti Kansanterveyslaitos), vanhempi tutkija Jaana Laitinen Työterveyslaitoksesta (TTL), opetusneuvos Marjaana Manninen Opetushallituksesta, ylitarkastaja Annika Nurttila Elin-
tarviketurvallisuusvirasto Evirasta, ravitsemusasiantuntija Pirjo Koivisto Suomen Sydänliitosta, erityisasiantuntija Soile Paahtama Suomen Kuntaliitosta, ruokahuolto- ja siivouspäällikkö Kaarina Hassel Kuntaruokailun asiantuntijat ry:stä, lakimies Merja Söderström Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä 1.8.2009 asti, josta eteenpäin sijaisena lakimies Helena Pollari Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä ja asiantuntijalääkäri Kari Haring Suomen Ammattiliittojen Keskusjärjestö SAK ry:stä. Työryhmän sihteerinä toimi tutkija Susanna Raulio Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksesta (THL).

Työryhmällä oli oikeus kuulla työnsä tueksi asiantuntijoita. Työryhmä on kuullut seuraavia asiantuntijoita: erityisasiantuntija Carl-Johan Nordberg, Kuntaliiton julkisten hankintojen neuvontayksikkö; materiaalityöryhmän johtaja Vesa Haapamäki, Keski-Suomen sairaanhoitopiiri; lakimies Jorma Pitkänen, Elin-
tarviketurvallisuusvirasto Evira; opetusneuvos Merja Lahdenkauppi, Opetushallitus, ETM Aki Paasonen, Tuulia International Oy; tiedotuspäällikkö Heikki Korhonen, Rakennusliitto; työsuojelusihteerinä Pertti Sulasalme, Auto- ja Kuljetusalan Työntekijäliitto ry; ylilääkäri Kari Kaukinen, Elinkeinoelämän keskusliitto; lainopillinen asiamies Outi Tähtinen, Suomen Yrittäjät; elintarvikeaineiden lehtori Kirsti Parkkinen, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu; tuotepäällikkö Mari Olli, Suomen Sydänliitto; projektipäällikkö Leini Sinervo, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos; johtava konsultti Sirpa Sivonen,

FCG Efeko Oy, konsultti Sara Syyrakki, FCG Efeko Oy; Tatu Viitala, Antell-Catering Oy; ravitsemusasiantuntija Leila Fogelholm, Fazer Amica Oy ja laatu- ja ympäristöpäällikkö Tiina Piilo, Sodexo Oy. Lisäksi työryhmän kokouksiin on osallistunut pääsihteeri Raija Kara Valtion ravitsemusneuvottelukunnasta. Korkeakouluharjoittelija Hanna Hostila työsti toimenpidesuosituksista heinä-syyskuussa 2009.

Työryhmä kokoontui yhteensä 11 kertaa. Lisäksi työryhmän työskentelyä tuki Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen koordinoima asiantuntijatyöryhmä, johon kuuluivat erikoistutkija Ritva Prättälä (THL), erikoistutkija Merja Paturi (THL), ravitsemusasiantuntija Pirjo Koivisto (Sydänliitto), kehittämisspäällikkö Marjaana Lahti-Koski (Sydänliitto), yliopettaja Enni Mertanen (Jyväskylän ammattikorkeakoulu), neuvotteleva virkamies Sirpa Sarlio-Lähteenkorva (STM), vanhempi tutkija Jaana Laitinen (TTL), pääsihteeri Raija Kara (Valtion ravitsemusneuvottelukunta), ETT Merja Suominen, ETM Susanna Raulio (THL) ja TtM Helena Aldén-Nieminen (Susanna Raulion sijaisena 1.8.–31.12.2008).

Lisäksi järjestettiin kuulemistilaisuus ravitsemuksellisista kriteereistä 21.9.2009 sosiaali- ja terveysministeriössä. Tilaisuuteen osallistui noin 50 ruokapalvelujen ja ravitsemuksen asiantuntijaa sekä edustajaa teollisuudesta, terveydenhuollosta, elintarvikevalvonnasta, järjestöistä sekä ruokahuollon yksityiseltä ja julkiselta sektorilta. Eri alojen edustajat käyttivät yhteensä 25 kommenttipuheenvuoroa. Kuulemistilaisuudessa kuultiin seuraavia asiantuntijoita: johtaja Seppo Heiskanen, Elintarviketeollisuusliitto; elintarvikeasiantuntija Annikka Marniemi, Suomen Kuluttajaliitto; ravitsemusasiantuntija Leila Fogelholm, Fazer-Amica Oy; palvelupäällikkö Regina Ekroos, Espoo Catering ja yliopettaja Enni Mertanen, Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Saatuaan tehtävänsä suoritetuksi, työryhmä luovuttaa kunnioittavasti muisionsa sosiaali- ja terveysministeriölle.

Helsingissä 30. päivänä lokakuuta 2009

Sirpa Sarlio-Lähteenkorva

Kari Haring	Kaarina Hassel
Marja Innanen	Pirjo Koivisto
Jaana Laitinen	Marjaana Manninen
Annika Nurttila	Soile Paahtama
Helena Pollari	Ritva Prättälä

Susanna Raulio

KESKEISET KÄSITTEET

Joukkoruokailu

Kodin ulkopuolella tapahtuvaa järjestettyä ruokailua, jota toteuttavat julkinen sektori ja yksityiset ruokapalveluyritykset. Esimerkiksi kouluruokailu ja työpaikkaruokailu ovat tyypillisiä joukkoruokailun ilmenemismuotoja. Ruokapalvelu on joukkoruokailun synonyymi, jolla korostetaan asiakaspalvelun osuutta ruokailutapahtumassa.

Julkiset hankinnat ja hankintayksikkö

Tavaroiden ja palvelujen sekä rakennusurakoiden ostamista julkisilla varoilla. Hankinnalla tarkoitetaan sellaisen kirjallisen sopimuksen tekemistä, jossa ostajana on hankintayksikkö ja myyjänä yritys tai muu toimittaja ja jossa sovitaan tavaroiden hankkimisesta, palvelun suorittamisesta tai urakan teettämisestä taloudellista vastiketta vastaan. Hankintayksiköllä tarkoitetaan julkista ostajaa, joka useimmiten valtion tai kunnan viranomainen tai liikelaitos¹.

Laki julkisista hankinnoista

Laiilla julkisista hankinnoista (Hankintalaki; 348/2007) ja sen nojalla annetulla asetuksella (Hankinta-asetus; 614/2007) säädetään kilpailuttamisesta. Tällä tarkoitetaan menettelyä, jossa hankintayksikkö ilmoittaa hankintalain edellyttämällä tavalla julkisesti tulevasta tavarasta, palvelusta tai urakan hankinnasta. Laissa on tarkkoja määräyksiä siitä, miten hankintayksikön on hankintoja kilpailuttaessaan meneteltävä. Hankintalaki perustuu Euroopan parlamentin ja neuvoston hankintadirektiiviin (2004/18/EY) sekä neuvoston valvontadirektiiviin (89/665/ETY)².

Ravitsemuslaatu

Ravitsemuslaatu eli ravitsemuksellinen laatu kuvaa ruokavalion, ruoan tai yksittäisen elintarvikkeen ravintoainesisältöä/koostumusta suhteessa ravitsemussuosituksen tavoitteisiin. Ravitsemuslaatu riippuu pääosin ravitsemusta ja ruokavaliota huonontavien (kova rasva, suola, sokeri) tai parantavien (pehmeä rasva, kuitu) ravintoaineiden määrästä. Yksittäiset ruoat tai elintarvikkeet voivat joko parantaa tai huonontaa ruokavalion ravitsemuslaatua.

1,2. Elise Pekkala, Hankintojen kilpailuttaminen, Tietosanoma, Jyväskylä 2008, s. 23

Malliateria

Malliaterialla tarkoitetaan päivittäisestä ateriasta nähtäville asetettua ateriakokonaisuutta. Malliaterian tarkoituksena on osoittaa suositeltavan ateriakokonaisuuden osat ja niiden suositeltavat annoskoot. Malliateria rakennetaan yleensä lautasmallin mukaiseksi. Lautasmalli on valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) ohje hyvän aterian koostamiseen, jonka mukaan puolet lautasesta täytetään kasviksilla (salaatti, öljykastike ja/tai kypsät kasvikset), neljännes liha-, kala- tai munaruoalla (ns. pääruoka) ja neljännes pääruoan lämpimällä lisäkkeellä (peruna, riisi tai pasta). Lisäksi lautasmalliin kuuluvat lasillinen ruokajuomaa (rasvatonta maitoa tai piimää), leipä ja pehmeä kasvirasvavalevite sekä mahdollinen jälkiruoka.

I TOIMENPIDESUOSITUKSEN TARKOITUS

■ Pääministeri Matti Vanhasen II hallituksen terveyden edistämisen politiikkaohjelman tavoitteena on väestön terveydentilan parantaminen ja terveyserojen kaventuminen. Ruokatottumukset ovat keskeisiä terveydentilaan ja hyvinvointiin vaikuttavia tekijöitä. Erityisesti joukkoruokailun merkitys on Suomessa suuri. Hallituksen strategia-asiakirjassa (Valtion neuvoston kanslia 18/2007) on siksi sovittu, että sosiaali- ja terveysministeriö asettaa joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän osana hallituksen terveyden edistämisen politiikkaohjelmaa. Työryhmän keskeisenä tavoitteena on edistää ruoan ravitsemuslaadun paranemista joukkoruokailussa sekä laadukkaiden ruokapalveluiden saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta sekä joukkoruokailun seurantaa.

Työryhmän työ liittyy kiinteästi myös muihin toiminta- ja politiikkaohjelmiin. Valtioneuvoston periaatepäätöksellä terveyttä edistävän liikunnan ja ravinnon kehittämislinjoista (STM esitteitä 2008:10) edistetään ravitsemussuosituksen mukaista ruokavaliota koko väestössä, erityisesti huonoimmassa sosioekonomisessa asemassa olevilla. Ruokapalvelujen ja joukkoruokailun saatavuuden, laadun ja seurannan merkitystä korostetaan sekä periaatepäätöksen kehittämislinjauksissa että eri sektoreille esitetyissä tavoitteissa ja toimeenpanosuunnitelmassa. Lisäksi joukkoruokailun saatavuuden paraneminen erityisesti pientyöpaikoilla ja liikkuvaa työtä tekeillä on kirjattu terveyserojen kaventamisen toimintaohjelmaan (STM julkaisuja 2008:16). Myös hallituksen suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelmassa ruokapalveluilla on tärkeä merkitys ja toimenpiteitä on kohdistettu erityisesti kouluruokailun laadun ja arvostuksen kehittämiseksi.

Suomessa on kattavat ravitsemussuositukset, mutta niiden hyödyntäminen joukkoruokailussa ja terveystieteellisessä päätöksenteossa on haasteellista ja kattavat seurantajärjestelmät puuttuvat. Valtion ravitsemusneuvottelukunta on vuonna 2005 uusinnut suomalaisten ravitsemussuositukset, joita tulisi noudattaa myös joukkoruokailussa. Lisäksi kouluruokailusta on uudistettu suositukset huhtikuussa 2008. Suositukset ikääntyneiden ravitsemuksesta sekä ravitsemushoitosuositukset olivat syksyllä 2009 lausuntokierroksella ja valmistuvat kevään 2010 aikana. Joukkoruokailun ravitsemuslaadun indikaattoreita on kehitetty Sydänliiton asiantuntijaryhmissä ja ruoan laatua on kartoitettu Kansanterveyslaitoksen ja Sydänliiton selvityksissä (Vanhala ym. 2004). Niiden mukaan ruokapalvelujen tarjoaman ruoan ravitsemuksellisessa laadussa on parantamisen varaa. Suomessa ei ole systemaattista joukkoruokailun seuranta- ja kehittämisjärjestelmää. Ravitsemussuosituksien toteutumista ei kuitenkaan voi arvioida ilman seurantaa. Tieto joukkoruokailussa tarjottavan ruoan laadusta ja määrästä sekä palvelujen käyttä-

jistä ja käytön esteistä on välttämätöntä joukkoruokailun kehittämiseksi ja terveyspoliittisen päätöksenteon tueksi.

Työryhmän tehtävänä on ollut laatia toimenpidesuositus, jossa on mukana 1) suositus ravitsemuslaadun indikaattoreista ja niiden käytöstä ruokapalveluyritysten hankinnoissa, ruoanvalmistuksessa ja lopputuotteissa, 2) esitys laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuuden, houkuttelevuuden ja käytön lisäämiseksi ja 3) esitys tarvittavasta valtakunnallisesta seurantajärjestelmästä.

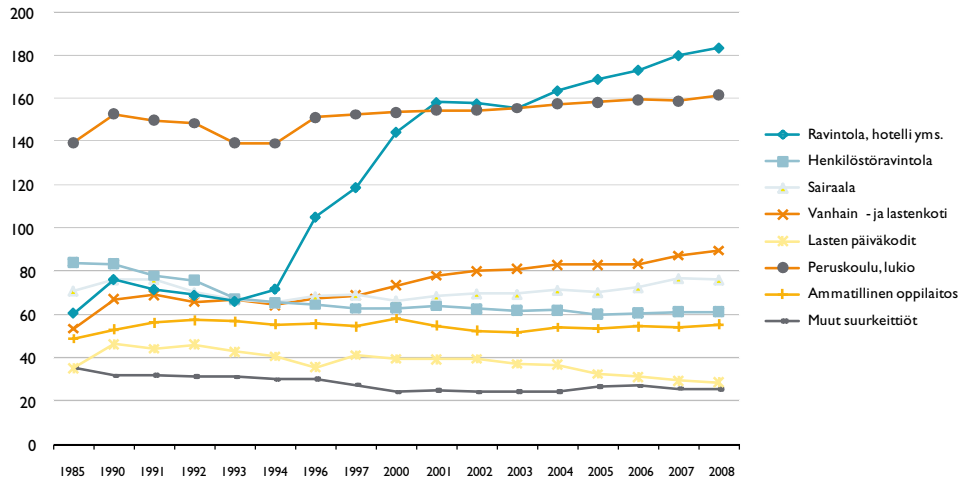
2 JOUKKORUOKAILU SUOMESSA

2.1 JOUKKORUOKAILUN MERKITYKSESTÄ

Joukkoruokailu on merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuria. Joukkoruokapalvelujen kehittäminen on ollut yksi ravitsemuspolitiikan kulmakivistä aina 1970–80-lukujen vaihteesta lähtien, mikä on edistänyt nykyisen, hyvin ohjatun ja järjestetyn ruokapalvelujärjestelmän syntymistä Suomeen. Joukkoruokailun piiriin kuuluvat päiväkodit, koulut, työpaikat, varuskunnat, sairaalat sekä muut ruokaa tarjoavat laitokset.

Ammattihenkilöiden valmistamien aterioiden menekki on joukkoruokailun perustietoja kokoavan A. C. Nielsenin Horeca-Suurkeittiörekisterin mukaan viime vuosina kasvanut (A. C. Nielsen 2006). Rekisterin mukaan noin puolet suomalaisista ruokailee tai juo kahvia, virvoitusjuomia tai alkoholia kodin ulkopuolella päivittäin. Ateriapalveluita päivittäin käyttää 34 % väestöstä. Vuonna 2008 suurkeittiöissä valmistettiin noin 811 miljoonaa ateriaa, mikä tekee 153 ateriaa henkeä kohti. Toimialoittain tarkasteltuna eniten kasvua on tapahtunut huoltoasemakahviloissa sekä ravintoloissa (Kuvio 1). Suurin osa aterioista, 27 %, tarjoihtiin kuitenkin edelleen kouluissa. Seuraavaksi eniten ruokapalveluita tarjosivat kahvilat (22 %) sekä ravintolat ja hotellit (16 %). Päivä- ja vanhainkotien, sairaaloiden ja henkilöstöravintoloiden tuottamien aterioiden osuus oli noin 10 %. Kymmenesosa ravintolasta ostetuista aterioista syödään ravintolan ulkopuolella eli ostetaan mukaan.

Ruokapalvelun valmistama lounas on monelle päivän ainoa lämmin ateria, joten sen merkitys ravinnonsaannissa ja terveyden ylläpitämisessä on suuri. Joukkoruokailu ohjaa osin ruoan valintaa ja ruokamieltymyksiä, mikä voi edistää terveellisempiä ruokailutottumuksia. Joukkoruokailussa työpäivän aikana ruokailevien on todettu syövän useammin kasviksia ja kalaruokia kuin muulla tavoin ruokailevien (Raulio ym. 2004, Roos ym. 2004). Leikki- ja kouluikäisillä päivän ravitsemuksellisesti parhaat ateriat syödään joukkoruokailussa (Hoppu ym. 2008, Kyttälä ym. 2008).



KUVIO 1. SUURKEITTIÖIDEN TARJOAMIEN ATERIÖIDEN LUKUMÄÄRÄT TOIMIALOITTAIN VUOSINA 1985–2003, MILJ. ANNOSTA/V (AC NIELSEN 1985–2008).

Joukkoruokailussa tarjottavien aterioiden ravitsemuksellisessa laadussa on kuitenkin kehitettävää: rasvaa on runsaasti, mikä lisää aterian energiapitoisuutta ja vaikeuttaa painonhallinnassa onnistumista. Myös sydän- ja verisuonitautien riskitekijöihin haitallisesti vaikuttavan tyydyttyneen rasvan saanti on liiallista ja hyödyllisen pehmeän, tyydyttymättömiä rasvahappoja sisältävän rasvan saanti liian vähäistä. Suolan saanti on runsasta suosituksiin nähden, kun taas kasvien ja kuidun saanti on niukkaa. Vuonna 2007 tehty kysely (Pelto-Huikko & Ohtonen 2008) ruokahuollosta vastaaville osoitti, että vaikka ravitsemuslaatu koetaan tärkeänä, hankintapäätöksissä hintaa painotetaan edelleen eniten.

Joukkoruokailu edistää myös psyykkistä ja sosiaalista hyvinvointia. Päiväkodeissa harjoitellaan syömistä ja harjaannutaan siinä ohessa oman yhteisön käytöstapoihin ja kulttuuriin. Kouluissa ruokailun merkitys oppimistapahtumana ja sosiaalistavana tekijänä korostuu. Työikäisillä työaikainen ruokailu antaa mahdollisuuden lepoon ja virkistymiseen, mikä on työkykyä ylläpitävää ja edistävää toimintaa. Palvelutaloissa ja vanhainkodeissa ruokailu on lähes poikkeuksetta päivän odotetuimpia tapahtumia.

Tarkkaavaisuutta vaativissa ja yksin tehtävissä töissä tauko on tärkeää vireyden ylläpitämiseksi. Fyysisesti raskaissa töissä säännöllinen ruokailu takaa riittävän energian saannin ja juominen huolehtii nestetasapainosta, mitkä ovat tärkeitä toimintakyvyn, työssä jaksamisen sekä työturvallisuuden kannalta. Ruokailun ajoitus ja aterian energiamäärä ovat sitä tärkeämpiä seikkoja, mitä poikkeavimmista työajoista on kyse. Yövuorossa väsymysongelmat ja vatsavaivat ovat yleisiä, mikä asettaa yöruokailulle erityisvaatimuksia. Rasvainen, runsas ateria aamuyön tunteina johtaa helposti nukahtamiseen ja vaarantaa siten työturvallisuuden (Hakola ym. 2007, Perkiö-Mäkelä ym. 2006).

Ruokapalvelujen toimintaan kohdistuu runsaasti haasteita yhteiskunnan eri tahoilta. Ne eivät ole kuitenkaan ylitsepääsemättömiä, sillä pienilläkin

toimilla on merkitystä, kun otetaan huomioon joukkoruokailun kattavuus suomalaisessa yhteiskunnassa. Esimerkiksi ruoan ravitsemuksellista laatua parantamalla voidaan saavuttaa tuntuva kansanterveydellinen hyöty.

2.2 RUOKAPALVELUJEN HISTORIAA

Joukkoruokailulla on Suomessa pitkät perinteet. Joukkoruokailun malli on lähtöisin laitosruokailusta, kuten armeijan, vankiloiden, koulujen ja sairaaloiden keittiöistä (Tainio & Tarasti 1995).

Jo 1890-luvulla työsuojelun valvontaa ja toteuttamista ohjaavat ammattintarkastajat kehottivat työnantajia perustamaan tehdasruokaloita työntekijöilleen. Suurimmat teollisuuslaitokset noudattivat kehotusta jo tuolloin, mutta tehdasruokalat yleistyivät vasta itsenäisyyden aikana. Toisen maailmansodan jälkeen joka toisella teollisuusyrityksistä oli tehdasruokala. Metsätyömailla järjestettiin muonitusta 1920-luvulla, josta se siirtyi rakennustyömaille 1930–1940-luvuilla. Vuoden 1930 työturvallisuuslaki sisälsi määräyksiä ruokailusta, ja 1940-luvulla tavoitteeksi asetettiin, että jokaisella työntekijällä tulisi olla työpaikallaan saatavilla kunnollista ruokaa (Hasunen 1994).

Modernin työpaikkaruokailun lähtökohtana voidaan pitää Työterveyslaitoksen vuonna 1971 antamaa suositusta toimipaikkaruokailusta. Suositus perustuu Työterveyslaitoksen 1969 asettaman toimikunnan tekemään tutkimukseen työpaikkaruokailusta Suomessa (Laakkonen 1972). Suosituksessa todetaan hyvin suunnitellun työpaikkaruokailun kansanterveydellinen merkitys, vaikutus työntekijöiden viihtyvyyteen, tapaturma-alttiuden vähenemiseen ja merkitys työntekijöiden ravitsemuskasvatuksessa. Vuonna 1976 työpaikkaruokailusta sovittiin julkisen sektorin työ- ja virkaehtosopimuksissa ja suositussopimus tehtiin myös yksityissektorilla (Hasunen 1987). Valtion ravitsemiskeskus toteutti valtion henkilöstöruokailua vuodesta 1948 vuoteen 1993, jolloin se yksityistettiin.

Kouluruokailusta on muodostunut yksi ainutlaatuisimmista järjestelmistä suomalaisessa yhteiskunnassa. Kouluruokailua alettiin kehittää 1900-luvulla sotien aikaan, jolloin pula elintarvikkeista johti huoleen lasten ravitsemuksesta (Lintukangas ym. 2007). Vuonna 1943 Suomessa säädettiin lailla maksuttoman kouluruoan tarjoamisesta, ensimmäisenä maana maailmassa. Laki astui voimaan vuonna 1948, jota pidetään kouluruokailun alkamisvuotena. Vuoden 1957 kansakoululaki määräsi riittävän aterian järjestettäväksi kansakouluissa, kansalaiskouluissa ja kunnallisissa keskikouluissa jokaisena koulupäivänä. Kymmenen vuotta myöhemmin lakia tarkennettiin siten, että aterian tuli kattaa kolmannes päivittäisestä ravinnontarpeesta. Kuntien siirtyminen peruskoulujärjestelmään vuoteen 1977 mennessä takasi kouluruoan saatavuuden kaikille peruskoululaisille. Vuodesta 1988 lähtien myös lukioissa ja ammatillisissa oppilaitoksissa on tarjottu maksuton ateria. Voimassaolevan perusopetuslain (628/1998) mukaan opetukseen osallistuvalla

on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria.

Joukkoruokailua koskevia tutkimuksia ja selvityksiä on tehty Suomessa aina 1970-luvun alkupuolelta lähtien, jolloin alkoivat mm. Suomen Itsenäisyyspäivärahaoston (Sitran) Joukkoruokailututkimukset (1974–1984). Valta-kunnallisia tutkimuksia ilmestyi runsaasti 1990-luvulla, jolloin joukkoruokailun tutkimisesta kiinnostuivat valtion laitosten lisäksi monet järjestöt ja kaupalliset yritykset. Suurin osa selvityksistä (ks. Liite 1) on kohdistunut joukkoruokailuun yleensä sekä suurkeittiöiden toimintaan. Ruoan laatu ja kuluttajien valinnat ovat jääneet vähemmälle huomiolle. Esimerkiksi vieläkään ei ole saatavilla tutkittua tietoa siitä, valmistavatko ammattikeittiöt ravitsemussuosituksen mukaista ruokaa tai miten ruokailijat määrällisesti ja laadullisesti joukkoruokailun tarjoamilla aterioilla syövät.

2.3 JOUKKORUOKAILUN RAVITSEMUSLAATUA KOSKEVIA SUOSITUKSIA

Uusimmat suomalaiset ravitsemussuositukset, Ravinto ja liikunta tasapainoon, julkistettiin vuonna 2005. Niiden tavoitteena on hyvän ravitsemustilan edistäminen sekä ravitsemusperäisten sairauksien ehkäisy. Suositukset on tarkoitettu käytettäväksi joukkoruokailun suunnittelussa, ravitsemusopetuksen ja -kasvatuksen perusaineistona sekä arvioitaessa ihmisryhmien ruoankäyttöä ja ravinnonsaantia. Tarjottavalle ruoalle on asetettu laatuvaatimuksia joukkoruokailun ravitsemussuosituksissa, joita on Suomessa annettu lasten päivähoito-, koulu-, opiskelija-, työpaikka-, sairaala-, vanhainkoti- ja vanhusten ateriapalvelu-, puolustusvoima- sekä vankeinhoitolaitosruokailuun. Suosituksia päivitetään tarpeen mukaan. Uusimmat, valmisteilla olevat suositukset koskevat sairaalaruokailua sekä ikääntyneiden ravitsemusta.

Päiväkotiruokailu

Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön julkaisemaan Lapsi, perhe ja ruoka -kirjaan (2004) on koottu terveille ja normaalipainoisina syntyneille lapsille suunnatut ravitsemussuositukset. Leikki-ikäisten päivähoitoruokailu suunnitellaan suosituksen mukaisesti korostaen lapsen hyvinvointia sekä kasvun ja kehityksen turvaamista. Laki lasten päivähoitosta (36/1973) edellyttää myös lapsen kokonaisvaltaista hoitoa tarpeellinen ravinto mukaan lukien. Suomalaisista alle kouluikäisistä lapsista oli vuonna 2005 kunnallisessa päivähoitossa noin 47 % ja yksityisessä päivähoitossa 4 % (Stakes 2005).

Päivähoidon ruokailusuosituksen mukaan kokopäivähoidossa oleville lapsille tarjottavien aterioiden ja välipalojen tulee kattaa 2/3 ja osapäivähoidossa 1/3 lapsen päivän ravinnontarpeesta (Hasunen ym. 2004). Päivähoidossa lapsille tarjotaan monipuolista ruokaa: keskeistä on kasvisten, hedelmien ja marjojen runsas käyttö, pehmeiden rasvojen ja rasvattoman maidon suosiminen, välipalojen hyvä laatu, janojuomien järkevä valinta ja napostelun

välttäminen. Lasta ohjataan valitsemaan erilaisia ruokia ja maistelemaan uusia makuja. Ruokailutilanne edistää myös lapsen psyykkistä kehitystä ja hyvinvointia, opettaa vuorovaikutus- ja käyttäytymistaitoja sekä tukee ruokailutottumusten muotoutumista.

Kouluruokailu

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on täydentänyt kansallisia ravitsemus-suosituksia kouluruokailusuosituksella (2008), jonka tarkoituksena on antaa suuntaviivat kuntapäätäjille, ruokapalvelusta vastaaville sekä kouluille kouluikäisen ruokailun järjestämiseksi. Suosituksessa painotetaan kodin ja koulun yhteistyötä sekä oppilaiden osallisuutta, jotta kouluruokailun tarkoitus ja merkitys oppilaan hyvinvoinnille vahvistuu. Perusopetuslaki (628/1998, 31 §), Lukiolaki (629/1998, 28 §) ja Laki ammatillisesta koulutuksesta (630/1998, 37 §) edellyttävät maksuttoman kouluruokailun järjestämistä. Perusopetuslaki määrittelee lisäksi tarjotun aterian tarkoituksenmukaisesti järjestetyksi ja ohjatuksi sekä täysipainoiseksi. Keskimäärin 900 000 lasta ja nuorta on oikeutettu maksuttomaan lounaaseen koulupäivinä (Opetushallitus 2009).

Kouluruokailussa kiinnitetään huomiota terveellisten, monipuolisten ja houkuttelevien vaihtoehtojen saatavuuteen sekä ohjataan oppilasta täysipainoisten aterioiden koostamisessa. Suosituksessa painotetaan ruokailun oikeaa ajoittamista ja riittävän pitkää ruokailuaikaa sekä kiireetöntä ja rauhallista ruokailuympäristöä. Kouluruokailun tulee myös tarjota lepoa ja virkistystä, lujittaa sosiaalisia kontakteja sekä aikaansaada kokonaisvaltaista hyvää oloa (Lintukangas ym. 2007). Ruokailu on osa koulun kasvatustehtävää, jota tehdään yhteistyössä kotien kanssa.

Korkeakouluruokailu

Korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus (Kansaneläkelaitos 2008) pohjautuu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukseen (2005), Kouluruokailusuositukseen (2008) sekä Valtioneuvoston asetukseen korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista (564/2003). Suositus edellyttää, että opiskelija-ateria täyttää laadultaan yleiset terveydelliset ja ravitsemukselliset vaatimukset vastaten henkilöstöruokailussa yleensä vaadittavaa tasoa. Opiskelija-aterian tulee kattaa kolmannes päivittäisestä energiantarpeesta, mikä tarkoittaa noin 600–700 kilokaloria (Kansaneläkelaitos 2008). Erytisen tärkeää on huolehtia, että suolan määrä sekä rasvan laatu ja määrä vastaavat suosituksia. Opiskelijaravintoloissa tuotteiden valikoima voi olla suppeampi, ja arvokkaammista raaka-aineista valmistettuja ruokia voidaan tarjota harvemmin kuin henkilöstöravintoloissa, joissa hintataso on korkeampi. Vuonna 2008 yliopistoissa opiskeli 164 100 opiskelijaa ja ammattikorkeakoulujen tutkintoon johtavassa koulutuksessa yhteensä 132 500 opiskelijaa (Tilastokeskus 2009). Korkeakouluopiskelijoiden terveystutkimuksen (2008) mukaan korkeakouluopiskelijoista 54 % söi pääateriansa opiskelijaravintolassa (Kunttu & Huttunen 2009).

Työpaikkaruokailu

Ohjeistuksia työaikaisesta ruokailusta sisältyy Valtion ravitsemusneuvottelukunnan toimintaohjelmaan (2003), jossa painotetaan työterveyshuollon, työsuojelun ja työpaikkaruokailun ammattilaisten yhteistyön lisäämistä työaikaisen ruokailun laadun varmistamiseksi. Ravitsemusterapeuttien yhdistys on vuonna 2007 julkaissut oppaan *Syö hyvin -ohje työikäisen ravitsemuksesta*.

Hyvä työpaikkaruoka on ravitsemuksellisesti oikein koostettua, monipuolista ja terveellistä. Erityistä huomiota tulee kiinnittää aterioiden sisältämään tyydyttyneeseen rasvaan, suolaan sekä kuituun ja kasvisten määrään. Työpaikka-aterialla tulee tarjota vähärasvaista lihaa tai kalaa, runsaasti kasviksia ja vihanneksia, kokojyväviljatuotteita, vähärasvaisia maitotaloustuotteita, marjoja ja hedelmiä, pehmeitä kasvirasvoja sekä niukasti suolaa ja sokeria. Ruoanvalmistuksessa suositetaan rasvattomia ruoanvalmistustapoja tai pehmeitä rasvoja sisältäviä valmisteita kuten rypsiöljyä.

Ikääntyneiden ruokailu

Ikääntyneet on huomioitu yleisissä ravitsemussuosituksissa, joissa esitetään energian tarpeen viitearvot erikseen 61–74-vuotiaille ja 75 vuotta täyttäneille. Suositukset vitamiinien ja kivennäisaineiden saannista on annettu erikseen yli 60-vuotiaille. Ikääntyneet ovat hyvin heterogeeninen ryhmä johtuen yksilöllisistä, fysiologisista muutoksista sekä sairauksista, joilla on vaikutuksensa ikääntyneen ravinnon tarpeeseen sekä ruokailumahdollisuuksiin. Ikäihmisille on tulossa keväällä 2010 omat ravitsemussuositukset, jotka mahdollistavat elämänkaaren eri vaiheisiin liittyvien tarpeiden ja tilanteiden huomioinnin entistä paremmin.

Ikääntyneen väestön ravitsemusongelmat ovat toisenlaisia kuin nuorempien ja ongelmaksi voi ylipainon ja lihavuuden sijaan muodostua vähäinen energian saanti. Nautitut ruokamäärät ovat usein pieniä, jonka vuoksi ruokavalion tulee olla monipuolinen ja osalla ikääntyneistä energia- ja ravintoainetiheydeltään normaalia suurempi. Ruoankäytön vähetessä ja ravintoaineiden hyväksikäytön heiketessä proteiinien, vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti voi jäädä tarvetta pienemmäksi. Proteiiniliravitsemuksen välttämiseksi iäkkäille suositellaan valkuaisaineita 1–1,2 g/kg/vrk. Riittävän D-vitamiinin saannin turvaamiseksi yli 60-vuotiaille suositellaan D-vitamiinilisää 20 µg/vrk vuoden ympäri. Sydänterveyden kannalta oleellista on suolan määrän rajoittaminen sekä pehmeiden rasvojen suosiminen (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010).

Ruokailu puolustusvoimissa

Puolustusvoimissa tavoitteena on tarjota ravitsemukselliset suositukset täytävä, terveellinen ja monipuolinen sekä palveluksen laatuun nähden riittävä muonitus asevelvollisille sekä puolustusvoimien henkilöstölle. Määräykset muonituksen järjestämisestä antaa Pääesikunta. Varusmiehille annettavas-

ta terveystieteistä on säädetty laissa (322/87) ja asetuksessa (371/87) terveydenhuollon järjestämisestä puolustusvoimissa. Terveystieteiden sisältöön sisältyy ravitsemustieteistä; varusmiehille selvitetään terveellisen ravinnon perusteita ja kerrotaan varuskunta-aterioiden ravintosisällöstä.

Tarjottavat ateriat noudattavat puolustusvoimien muonituksen ravintosisältösuositusta, joka on yhteneväinen Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksen kanssa. Tavoitteena on energian saannin ja kulutuksen tasapainottaminen sekä ravitsemuksellisesti täysipainoisen ruokavalion koostaminen. Ruokahuollon toimintaan liittyy monia haasteita, sillä varusmieskoulutuksen eri vaiheissa ravinnontarve vaihtelee hyvinkin paljon. Eri-tytilanteissa, esimerkiksi taisteluharjoituksessa, energian kulutus saattaa ylittää huomattavastikin saadun energian määrän.

Vankien ruokailu

Vankien ruokahuollon järjestämisestä säädetään vankeuslain 7 luvun (878/1995) 5 §:ssä ja tutkintavankeuslain 3 luvun (768/2005) 4 §:ssä. Vankiloissa järjestetään koko päivän ruokahuolto vangeille ja tarjotaan henkilökunnalle mahdollisuus työpaikkaruokailuun. Vuonna 2008 Vankeinhoitolaitoksen oman ruokahuollon piirissä ruokaili päivittäin 3 148 vankia ja 570 henkilökuntaan kuuluvaa. Vankeinhoitolaitoksessa oman ruokahuollon piirissä on 25 valmistuskeittiötä. Ruoka laitoksissa valmistetaan ammattityövoimalla, mutta vankeja käytetään 19 vankilassa keittiön aputehtävissä. Ruokatalous työllisti vuonna 2008 yhteensä noin 60 vankia päivittäin.

Vankiloissa tarjottava ruoka suunnitellaan siten, että se vastaa vankien ja henkilökunnan ravitsemuksellisia tarpeita. Tavoitteellinen energiamäärä on 2 800–2 900 kcal/päivä. Ruoan laatutaso, kustannustaso, ruoan valmistus-tilat ja ruoan tarjoilu pyritään järjestämään normaalia laitospuokailua vastaaviksi. Yhteisen, Rikosseuraamusviraston määrittelemän perusruokalistan lisäksi vankeinhoitolaitoksessa on käytössä yhteiset erityisruokavaliolistat.

3 RUOKAPALVELUJEN SAATAVUUS JA KÄYTTÖ ERI VÄESTÖRYHMISSÄ

■ Lämpimän lounaan syöminen kodin ulkopuolella on Suomessa yleistä. Maassamme syödään päivittäin keskimäärin kaksi miljoonaa suurkeittiöiden valmistamaa ateriaa. Joka arkipäivä noin 700 000 suomalaiselle oppivelvollisuuskäiselle lapselle ja nuorelle on tarjolla lounas oppilaitoksen ruokalassa. Vuonna 2008 peruskouluissa ja lukioissa tarjottavien lounaiden annosmäärä oli yli 160 000 miljoonaa ja ammattikouluissa yli 55 000 (A. C. Nielsen 2008).

Henkilöstö- ja laitosruokaloiden määrä on vaihdellut viime vuosikymmenien aikana 1 600 ja 1 700 toimipaikan välillä. Suomessa oli vuonna 2008 yli 1 440 henkilöstöravintolaa, ja ne tuottivat lähes 61 miljoonaa ateriaa (A.C. Nielsen). Oppilaitos- ja henkilöstöruokaloiden yleisyydestä huolimatta kaikilla työikäisillä ei ole mahdollisuutta käyttää niitä eivätkä kaikki myöskään käytä mahdollisuutta hyväkseen.

Työpaikkalounaan saatavuus on keskeinen sen käyttöön vaikuttava tekijä. Suomalaisista miehistä 54 %:lla ja naisista 61 %:lla on työpaikkaruokala omalla työpaikalla tai sen lähellä. Niistä, joilla ruokailumahdollisuus on, joka toinen syö henkilöstöruokalassa, kun koko työvoimasta henkilöstöruokalassa syö kolmasosa (Laitinen ym. 2007, Raulio ym., julkaisematon tulos).

Finravinto-tutkimuksen (2007) mukaan suomalaisten aikuisten ruokattottumukset ovat kehittyneet pääasiassa myönteiseen suuntaan (Paturi ym. 2008). Työikäinen syö päivittäin keskimäärin kuusi kertaa; työpäivinä syödään keskimäärin useammin kuin vapaapäivinä. Työpäivinä miehet syövät lounaan yhtä usein eväinä, henkilöstöravintolassa kuin kotonakin. Naiset syövät useimmiten lounasaikaan eväitä ja toiseksi yleisimmin henkilöstöravintolassa. Työpäivinä noin viidesosa miehistä ja kuudesosa naisista jättää lounaan kokonaan syömättä.

3.1 RUOKAPALVELUJEN KÄYTTÖÖN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT, ARVOSTUKSET JA TOIMINTAYMPÄRISTÖN MUUTOKSET

Ruokapalvelujen käyttöä on parin viime vuosikymmenen aikana lisännyt kaupungistuminen, työelämässä tapahtuneet muutokset sekä ruokapalvelujen tarjonnan kasvu ja kansainvälistyminen. Ruokailijoiden henkilökohtaiset tarpeet, mieltymykset ja arvostukset näkyvät arkipäivän valinnoissa, joihin alan palvelujen tuottajat pyrkivät tuotannollaan ja tarjonnallaan vastaamaan. Elintason noustessa syöminen on enemmän kuin vain nälän ja janon tarpeiden tyydyttämistä. Ruoasta saadaan nautintoja ja elämyksiä. Tärkeitä

tekijöitä ovat ruoan maku ja hinta, ruoan alkuperä, ruokaan liittyvät mieltymykset, pelot, riskit ja uskomukset sekä valintatilanne. Kuluttajien käyttäytyminen saattaa olla vaikeasti ennustettavissa. Eri tilanteissa ruokailija voi toimia eri tavoin, jolloin toisinaan valinnan perusteena on hinta, joskus taas terveellisyys (Lammi & Raijas 2007).

Työikäisillä työpäivän aikaisia ruokailumahdollisuuksia rajoittavat monet tekijät, joista keskeisimpiä ovat ruokailun hinta, kiire, vaikeudet pitää riittävä ruokailutauko, työaikaan liittyvät järjestelyt esimerkiksi liikenne- ja vuorotyössä sekä sopivien ruokailupaikkojen puute. Työ ja Terveys Suomessa vuonna 2009 -tutkimuksen alustavien tulosten mukaan kolme tärkeintä syytä siihen, miksi työpaikalla tai sen läheisyydessä olevaa henkilöstöravintolaa ei käytetä, olivat: 1) aterian hinta on liian kallis/säästösyistä (19 %) 2) olen tottunut eväisiin/syön eväitä/eväät ovat helpommat (17 %) ja 3) työni on kiireistä, en ennätä ruokalaan (7 %). Joukkoruokailun käytön vähäisyyteen ja käytön esteisiin liittyvää tutkimustietoa löytyy varsin niukasti (Jaana Laitinen, henkilökohtainen tiedonanto).

Kiireisen elämänrytmin vuoksi arkisin suositaan nopeasti ja helposti saatavia pika- ja valmisruokia, kun taas viikonloppuina panostetaan kulinnaarisiin nautintoihin. Pikaruokakulttuurin trendien ohella aitojen makujen ja perusruokien suosio on säilynyt osana ruokakulttuuriamme (Sitra 2006, Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia 2009). Sesonkivaihtelulla on merkityksensä ruokailijoille: vuodenajat, viikonpäivät ja kellonajat vaikuttavat. Myös ruokapalveluyrityksen liikepaikka vaikuttaa siihen, minkälaisille palveluille on kysyntää.

Ruoan valinnassa ravitsemukselliset tekijät ovat korostumassa. Kasvanut kiinnostus terveellisiä elämäntapoja kohtaan sekä painonhallinnan ongelmat ovat saaneet ruokailijat kiinnittämään huomiota ruoan ravintosisältöön ja terveydellisiin ominaisuuksiin, mikä on lisännyt mm. vähän rasvaa sisältävien kevytruokien sekä terveysvaikutteisten tuotteiden kysyntää. Ruoan terveellisyttä ja nautinnollisuutta ei nähdä enää vastakkaisina suuntauksina vaan toisiaan tukevin arvoina (Niva & Piironen 2005).

Vaivaton ruoan saatavuus on tärkeä käytön edellytys arkipäivän lounasruokailussa. Ruokailuajan vaikutus on merkittävä: esimerkiksi kouluruokailussa 30 minuutin ruokatauko ei usein ole riittävä, jotta aterian kaikki osat ennätettäisiin syödä. Ruokailuajan tulisi olla tarpeeksi pitkä myös virkistymisen tarve ja sosiaalisten kontaktien ylläpito huomioon ottaen.

Nykyihmisen ruokavalinnat kertovat aikaisempaa selvemmin arvomaailmasta, elämäntyylistä ja identiteetistä. Elintarvikekaupan globalisoituminen ja maatalous-, ympäristö- sekä terveystieteiden muutokset ovat johtaneet eettisen kuluttajuuden nousuun, jolloin on kiinnostuttu yhä enemmän tuotantoon liittyvistä työoloista, taloudellisesta oikeudenmukaisuudesta sekä eläinten hyvinvoinnista. Samanaikaisesti kuluttajat ovat myös etääntyneet alkutuotannosta ja jalostuksesta, ja elintarvikkeiden alkuperä askarruttaa monia. Raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuus koetaan tärkeäksi, sillä omassa maassa tuotettua ruokaa pidetään puhtaana, turvallisena ja mauk-

kaana (Järvelä & Mäkelä 2005). Näiden seikkojen siivittämänä lähiruoan sekä luomuruoan suosio jatkaa kasvuaan.

Ruokapaikan valinnassa tärkeimmiksi tekijöiksi koetaan ruoan laatu, edullinen hintataso, ravintolan siisteys ja palvelun ystävällisyys. Ruokaan liittyvistä tekijöistä korkeimmalle noteerataan maku (Ravintolaruokailun trendit 2008).

3.2 VÄESTÖRYHMIEN EROJA RUOKAPALVELUJEN KÄYTÖSSÄ

Ruoan valintaan ja ruokapalvelujen käyttöön vaikuttavat monet seikat, kuten ruokailijan ikä ja sukupuoli, sosioekonominen asema sekä kulttuuritausta. Myös hinta, maku, palvelujen saatavuus, sosiaalinen ympäristö, työolot, muut elintavat ja henkilökohtaiset mieltymykset ovat tärkeitä ja niiden sisältö ja merkitys eri väestöryhmissä vaihtelee.

Kodin ulkopuolella hoidettujen lasten ruokavalio on arkipäivisin monipuolisempi ja lähempänä ravitsemussuosituksia kuin kotona hoidettujen lasten. Lapset käyttävät viikonloppuisin enemmän muun muassa sakkaroosia sisältäviä makeisia ja juomia sekä lisättyä sokeria kuin arkena. Lasten ruokavalion laatu vaihtelee myös vanhempien koulutustason, äidin iän, perheen koon ja asuinalueen mukaan. Vanhempien korkea koulutustaso ja pieni perhekoko takaavat parhaiten lapselle terveellisen ruokavalion (Kyttälä ym. 2008).

Kouluikäisistä lähes kaikki syövät maksuttomalla kouluaterialla. Kuitenkin tytöistä melkein viidennes ja pojista 12 % syö pääruoan harvoin tai ei syö kouluruokaa juuri koskaan. Kaikki aterianosat tarjotusta kouluruoasta syö päivittäin vain 35 % oppilaista. Yli puolet syö koulussa muutakin kuin kouluruokaa. Oppilaille, jotka jättävät kouluaterian osittain tai kokonaan syömättä, on keskimääräistä ominaisempaa tupakointi ja alkoholinkäyttö, ylipainoisuus, epäterveelliset välipalat kouluajalla ja epäsäännöllinen ateriointi kotona sekä huono kouluviihtyvyys ja kiusatuksi joutuminen koulussa. Vähän koulutusta saaneiden vanhempien lapset syövät muita oppilaita harvemmin kouluaterian. Eri läänien välillä ei ole havaittu ruokailun yleisyydessä eroja, mutta kunnat voivat poiketa kouluruokailun laadun suhteen paljonkin toisistaan (Raulio ym. 2007).

Korkeakouluopiskelijat ovat terveystietoisia, sillä miehistä lähes puolet ja naisista noin 70 % tekee ruokavalintoja terveyskriteerien pohjalta. Silti ravitsemussuosituksen mukainen hedelmien tai marjojen ja tuoreiden kasvien päivittäinen käyttö toteutuu alle puolella. Tummaa leipää syö päivittäin yli 90 %. Noin viidesosa opiskelijoista ei käytä mitään levitettä leivällään ja noin puolet käyttää kevytlevitteitä tai muita vähärasvaisia valmisteita (Kunttu & Huttunen 2005).

Noin reilu kolmasosa työikäisistä suomalaisista syö työpäivän aikaisen lounaan henkilöstöravintolassa. Naisten ja miesten välillä ei ole suuria eroja;

koulutus, työpaikan koko, työn laatu ja asuinpaikka ovat tärkeimmät henkilöstöravintolan käyttöön yhteydessä olevat tekijät. Tiede-, taide-, terveys-, hallinto- ja toimistotyötä tekevät syövät henkilöstöravintolassa usein, kun taas kuljetus- ja teollisuus- sekä kauppa- ja palvelualoilla henkilöstöravintolassa käydään selvästi harvemmin. Useimmin henkilöstöravintolassa syövät korkeasti koulutetut, pääkaupunkiseudulla asuvat ja suurissa työpaikoissa työskentelevät (Raulio ym. 2004, Perkiö-Mäkelä ym. 2006).

Yli sata henkeä työllistävissä yrityksissä erityisesti miehet syövät useammin henkilöstöravintolassa kuin pienemmillä työpaikoilla. fyysisesti rasittavaa työtä tekevät miehet syövät harvemmin henkilöstöravintolassa kuin kevyttä työtä tekevät, mutta naisilla työn raskaus ei vaikuta lounaspaikan valintaan yhtä selkeästi. Myös työtyytyväisyys ja mahdollisuus hallita omaa ajankäyttöä vaikuttavat työpaikkaruokalan käyttöön (Ovaskainen ym. 2006, Raulio ym. 2007), mutta tutkimukset antavat näistä yhteyksistä jossain määrin ristiriitaisen kuvan. Eväiden syönti on miehillä yleistä vain raskasta työtä tekevillä, kun taas naisilla eväät ovat yleisin lounasvaihtoehto kaikissa ryhmissä. Vähän koulutetut ja maaseudulla asuvat syövät muita useammin eväitä työpäivänsä aikana. Työntekijän tuloilla ei ainakaan pääkaupunkiseudulla näytä olevan yhteyttä työpaikkaruokalan käyttöön. Henkilöstöravintolan käyttö on yhteydessä suositeltavaan ruokavalioon: siellä syövien ruokavalio sisältää enemmän kasviksia ja kalaa (Raulio ym. 2004).

Ikääntyvillä koulutus, asumismuoto, terveys ja toimintakyky ovat yhteydessä kasvisten päivittäiskäyttöön. Kotiateriapalveluiden käyttö yleistyy vanhetessa ja on selvästi yleisempää yli 80-vuotiailla kuin 65–79-vuotiailla. Alemman koulutuksen saaneet, yksin asuvat, terveytensä huonoksi kokevat ja ne, joilla on ruokaan liittyviä toimintakykyongelmia, käyttävät muita useammin ateriapalveluita. Palvelujen käyttö tuo säännöllisyyttä aterijärjestykseen (Alden-Nieminen ym. 2009). Nuorten ruokavalintoihin vaikuttavat monet seikat, mm. ruoan saatavuus, ympäristö ja kaverit.

Lukiossa ja ammatillisessa koulutuksessa opiskelijalla on oikeus maksuttomaan ateriaan. Kaikki lukiolaiset tai ammattiin opiskelijat eivät syö ateriaa sellaisena kokonaisuutena, jollaiseksi se on tarkoitettu. Kouluterveyskyselyn (2008) mukaan 61 % ammattiin opiskelevista ei syö kaikkia aterianosia kouluruoalla, kun lukiolaisista näin tekee 57 %. Tämä tarkoittaa sitä, että opiskelija jättää syömättä jonkin seuraavista neljästä aterian osasta: pääruoka, salaatti, maito tai piimä, leipä. Ammattiin opiskelevista 34 % syö epäterveellisiä välipaloja koulussa vähintään kaksi kertaa viikossa ja lukiolaisista 25 %. Ammattiin opiskelevista ylipainoa on 22 %:lla ja lukiolaisista 14 %:lla (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Kouluterveyskysely).

Terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen ammatillisissa oppilaitoksissa -kyselyn tulosten mukaan 50 % oppilaitoksista on käytössä virvoitusjuomautomaatteja rajoituksetta sekä 71 % oppilaitoksista muuta virvoitusjuomien rajoittamatonta myyntiä (Väyrynen ym. 2009). Sen sijaan lähes joka neljännessä oppilaitoksessa ei näyttäisi olevan lainkaan tarjolla vettä juotavaksi. Lukiokoulutuksen osalta hyvinvoinnin ja terveyden edistämisen kyselyssä

selvisi, että epäterveellisten elintarvikkeiden tarjonta lukioissa on jonkin verran vähäisempää ammatillisiin oppilaitoksiin verrattuna. Samalla kuitenkin myös terveellisten välipalojen myynti on vähäisempää ammatillisiin oppilaitoksiin verrattaessa (Rimpelä ym. 2009).

Työttömät ovat nykyään järjestetyn henkilöstöruokailun ulkopuolella. Ruokavalion laatu vaihtelee yksilön tiedoista, taidosta ja elämäntilanteesta riippuen. Työttömien ruokatottumukset eivät kuitenkaan keskimäärin suuresti eroa työssäkäyvistä (Helakorpi ym. 2008). Aamiaisen syöminen on hiukan harvinaisempaa työttömien keskuudessa verrattuna muihin sosioekonomisiin ryhmiin (pois lukien työntekijät). Työttömät käyttävät rasvatonta tai ykkösmaitoa hiukan harvemmin kuin toimihenkilöt ja tuoreiden kasvien päivittäinen käyttö on työttömillä harvinaisempaa kuin työssäkäyvillä. Hedelmien tai marjojen päivittäiskäyttö on sen sijaan työttömillä miehillä yleisempää kuin muilla miehillä, mutta naisilla tilanne on päinvastainen. Työttömät miehet syövät viikoittain kalaa yhtä usein kuin muutkin miehet, mutta työttömien naisten keskuudessa kalan syönti on muita naisia harvempaa. Makeisten, leivonnaisten ja sokeroitujen virvoitusjuomien käyttö on yleisempää työttömien keskuudessa kuin muissa sosioekonomisissa ryhmissä (Helakorpi ym. 2008).

3.3 JOUKKORUOKAILUN VEROTUS JA ATERIATUJET

Merkittävä osa joukkoruokailusta kustannetaan kokonaan julkisin varoin tai ruokailua tuetaan verovaroin. Tukitoiminnalla voidaan säädellä joukkoruokailupalvelujen saatavuutta ja käyttöä, mikä muodostaa sekä mahdollisuuden että uhan terveellisen joukkoruokailun säilymiselle. Julkisen sektorin resurssien heikentyminen saattaa johtaa siihen, että joukkoruokailussa tarjottavien aterioiden ravitsemuksellista laatua ei pystytä takaamaan. Ruotissa työpaikka-aterioiden verotuksen on todettu vähentäneen henkilöstöravintolan käyttöä (Lennernäs ym. 1994).

Koska merkittävä osa väestöstä syö päivän ainoan kokonaisen aterian kodin ulkopuolella, on kansanterveydellisesti perusteltua ja kustannustehokasta turvata joukkoruokailun resurssit. Tämä voidaan toteuttaa niin, että kunta ja valtio osoittavat niiden vastuulla olevan ruokailun järjestämiseen riittävät määrärahat tai ruokailumahdollisuutta tuetaan verotuksen keinoin.

3.3.1 Työaikainen ruokailu

Joukkoruokailun hintaan vaikuttaa merkittävästi arvonlisävero. Ruoan jakeluketjuja on verotettu eri arvonlisäverokannoilla. Vuoden 2009 lokakuuhun asti kaupparuokavero on ollut 17 % ja ravintolapalveluiden, mukaan lukien henkilöstöruokailu, verokanta 22 %. Lokakuun alussa kaupparuokavero laski 12 %:iin ravintolaruokaverokannan pysyessä ennallaan. Heinäkuussa 2010 elintarvikkeiden ja ravintolaruokaveroero tulee häviämään ravintolaruokaveron laskiessa 13 %:iin ja elintarvikkeiden verotuksen ki-

ristyessä 13 %:iin. Ruokapalvelujen toiminnan kannalta on keskeistä, että niiden verotus on samalla tasolla kaupparuoan verotuksen kanssa. Veroero elintarvikkeiden hyväksi voisi siirtää työaikaista ruokailua enenevässä määrin taloudellisesti edullisempaan ”evälsruokailuun”.

Työnantajan tukemaa ruokailua tuetaan tuloverotuksen keinoin. Verohallitus vahvistaa vuosittain ravintoedun raha-arvon, ottaen huomioon vuoden aikana tapahtuneen kustannuskehityksen. Vuonna 2009 (VHp 24.11.2008/1017) ravintoedun raha-arvo on ollut 5,50 euroa aterian kohden, jos edun hankkimisesta työnantajalle aiheutuneiden välittömien kustannusten ja näiden arvonlisäveron määrä on ollut vähintään 5,50 euroa ja enintään 9,20 euroa. Jos tämä määrä alittaa 5,50 euroa tai ylittää 9,20 euroa, edun arvona pidetään välittömien kustannusten ja näiden kustannusten arvonlisäveron määrää. Erityisryhmille, kuten laitoshenkilökunnalle, hotelli- ja ravintola-alan henkilöstölle sekä lentohenkilöstölle vahvistettavat arvot ovat ryhmästä riippuen henkilöstön erityisolosuhteista johtuen jonkin verran pienemmät.

Verohallitus vahvistaa myös erillisen arvon, joka nykyisellään koskee lähinnä Lounassetelillä järjestettyä ruokailua. Enintään 9,20 euron nimellisarvoisen, muun kuin sopimusruokailuun liittyvän ruokailulipukkeen muodossa tai muuta vastaavaa maksutapaa käyttäen järjestetyn edun arvo on 75 % ruokailulipukkeen nimellisarvosta, kuitenkin vähintään 5,50 euroa. Yli 9,20 euron arvoinen lipuke arvostetaan nimellisarvoonsa. Vuoteen 2005 asti muiden lipukkeiden kuin Lounaseteleiden verotus noudatti viimeksi mainittujen verotusta, jos lipuke kävi useampaan kuin kahteen ruokailupaikkaan. Vuodesta 2005 alkaen muiden lipukkeiden verotus on toteutettu samalla tavoin kuin tavanomainen työpaikkaruokailun verotus.

Lounaseteleiden ja useampaan kuin kahteen ruokailupaikkaan käyvien lounaslipukkeiden verotusta kiristettiin vuonna 1989 lähes kaksinkertaiseksi. Siihen saakka verotus tapahtui muun työpaikkaruokailun kanssa samalla tavoin. Tämän vuoksi vuonna 1989 Lounassetelimyynnin arvo laski reaali-hinnoin 48,5 % (Luottokunta ja Lankinen 2009). Vaikka yhä harvemmin työntekijä saa työsuhteaterian luontoisetuna, edun arvolla on huomattava merkitys työaikaisen aterioinnin käyttöön. Jos työntekijä ei saa työaikaista aterian luontoisetuna, hänen on maksettava aterian verotusarvo välttyäkseen tuloveroseuraamuksilta. Jos vertaa tavanomaista lounaan verotusarvoa ja Lounaseteliä, sama aterian voi maksaa työntekijälle tämän hetkisin arvoin jopa 1,40 euroa enemmän kuin työpaikalla järjestetty aterian.

3.3.2 Oppilaitosruokailu

Koulu- ja opiskelijaruokailu ovat arvonlisäverotuksen ulkopuolella (AVL 1501/93, 39 - 40 §). Tämä koskee sekä perusopetusta, toisen asteen opetusta että korkeakouluopetusta. Verottomuudesta huolimatta opiskelijaruokailun arvonlisäverotus ei ole neutraalia. Jos kunnallinen oppilaitos (kunta tai kuntayhtymä) valmistaa itse ateriansa, kunnalla on oikeus saada valtiolta

palautuksena tuotantopanoksiin sisältyvä arvonlisävero (AVL 130 §). Tätä mahdollisuutta ei ole yksityisellä verottoman ateriapalvelun tuottajalla. Näin ollen yksityisen palveluntuottajan myydessä kunnalliselle oppilaitokselle opetuksen yhteydessä tarjottavia ateriapalveluja, hintoja korottaa myyjän tuotantopanoksiin sisältyvä piilevä arvonlisävero.

Korkeakouluopiskelijoiden (sekä tiede- että ammattikorkeakoulu) ruokailua tuetaan valtion varoin osana opintotukijärjestelmää (OpintotukiL 1994/65, 49 §). Valtionavustuslain (688/ 01) nojalla Valtioneuvoston asetuksessa (VN 18.6.2003/564) säädetään korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista. Asetuksen 3 §:n ja sen voimaantulosäännöksen (13.3.2008) mukaan avustukseen oikeuttava lounas sisältää pääruoan lisäksi juoman, salaatin, leivän ja levitteen. Erikoisannos on kalliimmasta raaka-aineesta valmistettu ateriakokonaisuus. Avustukseen oikeuttavan lounaan enimmäishinta on 4,27 euroa ja erikoisannoksen hinta vähintään 5,32 ja enintään 6,52 euroa. Opiskelijalta ateriasta perittävää hintaa alennetaan ateriatuen määrällä. Enimmäishintoja on korotettu viimeksi 1.8.2008.

Enimmäishinnan korotus on ollut käytännössä vuosia sidottu valtion budjetista maksettavaan ateriatukeen. Tästä johtuen aterian enimmäishinnan korotuksissa on saattanut olla jopa kolmen vuoden tauko, vaikka raaka-aine ja palkkakustannukset ovat kohonneet. Tämä voi vaikuttaa palvelun laatuun ja saatavuuteen.

3.4 JOUKKORUOKAILUN SOSIOEKONOMISET ERITYISHAASTEET JA NIIHIN LIITTYVIÄ PROJEKTEJA

Suomalaisten ateriointi vaihtelee sosioekonomisen aseman mukaan. Esimerkiksi vähemmän koulutetut ja tietyissä ammateissa toimivat syövät epäsäännöllisemmin ja muita harvemmin työpaikkaruokalassa. Ongelmat korostuvat erityisesti työntekijäryhmissä, jotka työskentelevät pienillä työpaikoilla, liikkuvassa työssä tai vuorotyössä. Yrittäjillä ja kuljetus- ja rakennusaloilla työskentelevillä epäterveelliset elin- ja ruokailutavat ovat usein ongelma. Työmarkkinajärjestöt, sekä työnantajat että työntekijät, ovat keskeisessä asemassa mietittäessä keinoja lisätä joukkoruokailun ja ruokapalvelujen saatavuutta ja käyttöä. Myös ruokataidon pitämiseen ja eväiden syömiseen tulee olla kunnolliset olosuhteet. Työturvallisuuslaki (738/2002, 30 §, 48 §) edellyttää, että työpaikalla tai sen välittömässä läheisyydessä pitää olla riittävät ja asianmukaisesti varustetut ruokailutilat. Työntekijöiden saatavilla tulee olla riittävästi kelvollista juomavettä. Työnantajan on tarvittaessa järjestettävä yötyötä tekeville työntekijälle mahdollisuus ruokailuun, jos työajan pituus sitä edellyttää ja jos ruokailun järjestäminen on olosuhteet huomioon ottaen tarkoituksenmukaista. Ateriasta työnantaja voi periä työntekijältä kohtuullisen korvauksen.

Työterveyslaitoksen Työ ja terveys Suomessa 2006 -haastattelututkimuksen mukaan vain kolmella viidestä vastanneesta oli mahdollisuus työpaikka-

ruokailuun, ja heistä noin puolet käytti tätä mahdollisuutta (Laitinen ym. 2007). Toimiala ja ammattiryhmä ovat yhteydessä työaikaiseen ateriointiin (Perkiö-Mäkelä ym 2006). Henkilöstöravintolassa työaikana ruokailevia on eniten koulutuksen, rahoituksen, julkishallinnon sekä majoitus ja ravitsemus -toimialoilla työskentelevissä ja vähiten maa- ja metsätalouden, kaupan ja korjauksen sekä rakentamisen toimialalla työskentelevissä. Ammattiryhmiä erityisasiantuntijoissa on eniten ja maanviljelijöissä ja metsätyöntekijöissä vähiten henkilöstöravintoloissa ruokailevia.

Rakennusosalalla ruokailuun liittyvien ongelmien ratkaisuna voisi olla työmaaruokaloiden lisääminen. Monet rakennusalan työmaat ovat kuitenkin pieniä, eikä työmaaruokalan pitäminen ole taloudellisesti houkuttelevaa. Työmailla on rakennusalan työehtosopimuksen (VNp 629/1994) mukaan oltava laitteita mukana tuodun ruoan ja juoman säilyttämistä ja lämmittämistä varten, mutta sosiaalityöt ovat usein puutteelliset. Tarvetta on säilytys- ja ruokailutilojen kohentamiseen ja ravintoasioiden ottamiseen kiinteämmin osaksi työterveyshuoltoa ja työsuojelua.

Kuljetusosalalla kuljettajien ja työsuhteiden kirjo on laaja: linja-auton kuljettajat, rekka-auton kuljettajat, työ päiväsaikaan, yötyö, useita päiviä yhtäjaksoisesti jatkuva työ jne. Kuljettajilla on tarkat määräykset taukojen ajoittamisessa ja tauko voi osua sellaiseen aikaan/paikkaan, jossa ei ole mahdollisuutta ruokailuun tai taukotiloja. Tauko koetaan ”pakkona” eikä virkistytymishetkenä. Linja-auton kuljettajien taukopaikka voi olla kaukana ruokailumahdollisuuksista ja sosiaalityötiloista. Terminaaleissa, joista kuljettajat lähtevät liikkeelle, tulisi olla useammin tarjolla ruoka-/välipalatarjontaa.

Työelämän ulkopuolella oleville ryhmille, kuten työttömille ja ikääntyneille, ei juurikaan ole tarjolla edullisia ruokapalveluja lukuun ottamatta työttömien omia yhdistyksiä tai muita yleishyödyllisiä, aatteellisia tai uskonnollisia yhdistyksiä. Työelämän ulkopuolella olevien tulisi saada edullinen lounas julkisissa ruokapalveluissa, esim. virastoissa, oppilaitoksissa, kouluruokaloissa tai palvelutaloissa. Tuetun aterian tarjoaminen työelämän ulkopuolella oleville vaatisi toimia niin valtion kuin kuntienkin taholta. Etu voitaisiin antaa esimerkiksi eläkeläiskortin tai työttömyystodistuksen perusteella.

Hyvät Eväät -kampanja

Gallup toteutti syksyllä 2006 Suomen Kuluttajaliiton tilauksesta kyselyn, jossa selvitettiin nuorten rakennusosalalla työskentelevien ja sinne koulutettavien miesten ruokailutapoja kuten ruokailurytmiä, ruokailun sisältöä ja ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä. Selvityksen pohjalta Suomen Kuluttajaliitto ja Rakennusliitto käynnistivät Hyvät eväät -kampanjan, jossa kolme nuorta ammattirakentajaa kiersi ympäri Suomen kertoen vertaisilleen hyvistä ruokavalinnoista. Keväällä 2009 tehdyn kyselyn mukaan 84 % vastaajista oli tehnyt muutoksia ruokatottumuksiinsa, muun muassa syönyt enemmän kasviksia ja hedelmiä, syönyt säännöllisemmin ja vähemmän pikaruokaa. Rakentajien tietoisuus paremmista ruokavalinnoista ja yleinen kiinnostus

terveelliseen ruokavalioon on lisääntynyt. Lisää tietoa projektista kampanjan kotisivuilla: <http://hyvatevaat.rakennusliitto.net/>.

Virkeänä ratissa - ruoasta terveyttä tien päälle -hanke

Työterveyslaitoksen, Suomen Sydänliiton ja Condian yhteinen ESR-rahoitteinen projekti, Virkeänä ratissa (2008–2011), tarkastelee kuljetusalan työntekijöiden työaikaisen ruokailun vaikutusta työhyvinvointiin, työkykyyn sekä työ- ja liikenneturvallisuuteen. Hankkeen tavoitteena on edistää ammattikuljettajien työaikaisia terveellisiä ruokailutottumuksia sekä kannustaa tekemään työkykyä edistäviä elämäntapavalintoja. Hankkeella pyritään vaikuttamaan kuljettajiin ja ruokapalvelujen tuottajiin sekä kehittämään virkistäviä ateriavaihtoehtoja ja toimintamalleja yhteistyössä eri vaikuttajatahojen kanssa (Suomen Kuljetus ja Logistiikka SKAL ry, Suomen Taksi-liitto, Kesko/Pikoil Oy (Moto-rest-ravintolat), SOK/ABC-ketjuohjaus, Suomen Bensiinikauppiaitten ja Liikennepalveluajon Liitto SBL ry, Rahtarit ry, Restel/Helmisimpukka, Linja-autoliitto, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa, Auto- ja Kuljetusalan Työntekijäliitto AKT ry, Oy Teboil Ab, JAKK Vantaa ja Jämsän ammattiopisto). Hankkeesta tulee tietoa sivulle www.ttl.fi.

Lataa lautaseltasi

Ammatillisissa oppilaitoksissa on järjestetty ”Lataa lautaseltasi” -kampanja, jonka tarkoituksena oli tuoda ateriaa näkyvämmäksi ja houkuttaa nuoret ruokailemaan säännöllisemmin ja terveellisemmin ateriakokonaisuuksina. Kampanjan järjesti Koulutuksen järjestäjien yhdistyksen (KJY) ravintolapalveluverkosto yhteistyössä Päijät-Hämeen koulutuskonsernin kanssa. ”Lataa lautaselta” -teema jakautui kolmeen osaan: 1) Energiaa koulupäiväksi (”Kertalatauksella akku täyteen”), 2) Kannattaa syödä joka päivä (Prepaid-lounas: ”Kuukausimaksuton lounasliittymäsi valittavana kaikilla herkuilla. Käytä etu hyväksesi kerran päivässä. Voimassa koko lukuvuoden.”) ja 3) Hyvä fiilis ja yhdessäolo: Puhepaketti-teema: ”Valitse oma lounasrinkisi. Rajaton puhe-liittymä kaikissa oppilaitoksissa opiskelijaravintoloiden laajakaistoilla.” Projekti on saanut kohderyhmässä hyvän vastaanoton.

3.5 TOIMENPIDESUOSITUS LAADUKKAIDEN RUOKAPALVELUJEN SAATAVUUDEN, HOUKUT- TELEVUUDEN JA KÄYTÖN LISÄÄMISEKSI

Työryhmä katsoo, että ruokapalvelujen käytön, saatavuuden ja houkuttelevuuden lisääminen vaatii työntekijöiden, työnantajien, ruokapalvelujen ja julkisen sektorin yhteistyötä sekä ymmärrystä siitä, että ravitsemukseen on syytä panostaa. Erityisen haasteellista on edistää palvelujen saatavuutta ja käyttöä tietyillä ammattialoilla sekä pientyöpaikoilla, yrittäjien keskuudessa sekä työelämän ulkopuolella olevissa ryhmissä, kuten työttömät ja ikääntyneet. Vastuu joukkoruokailun kehittamisestä ja käytön edistämisestä kuuluu kaikille keskeisille toimijoille kuten eri hallinnonaloille, yksityissektorille sekä työnantajille ja työntekijöille.

Ruokailumahdollisuuksia rajoittavat esimerkiksi ruokailun hinta, työkiire, vaikeudet pitää riittävän pitkä ruokailutauko, työaikaan liittyvät järjestelyt esimerkiksi liikenne- ja vuorotyössä, ruoan laatu sekä sopivien ruokailupaikkojen puute. Ruokapalvelujen kehittämisen rinnalla on siksi syytä panostaa myös siihen, että työpaikoilla on asianmukaiset ja viihtyisät sosiaalililat eväsruokailuun.

Työryhmä esittää seuraavia toimenpiteitä:

1. Kuntien ja valtion on turvattava riittävät taloudelliset ja muut resurssit joukkoruokailulle, jotta sen laatutasoa pystytään ylläpitämään ja kehittämään. Ruokapalveluja ja elintarvikehankintoja kilpailuttaessa laadun on oltava ehdoton valintakriteeri taloudellisten kriteerien rinnalla. Työryhmän esittämien ravitsemuslaadun kriteerien lisäksi on joukkoruokailussa huomioitava myös muut laatutekijät kuten ruoan aistinvarainen laatu ja ruokailutilojen viihtyvyys sekä kestävä kehityksen tukeminen.
2. Julkisten ruokapalvelujen käyttö pitäisi tehdä mahdolliseksi myös työelämän ulkopuolella oleville kuten työttömille ja eläkeläisille sekä niille työntekijöille, joilla ei ole mahdollisuutta työpaikkaruokailuun. Käytännön toteutus (kohteet, turvallisuus, edullinen hinnoittelu, käyttäjäryhmät) tulee miettiä paikalliset olosuhteet huomioiden. Kuntatasolla ruokapalvelut tulee suunnitella osana terveystä edistävää ja terveysongelmia ehkäisevää poikkihallinnollista toimintaa. Suunnitelmien toteutusta ja tavoitteiden saavuttamista tulee seurata aktiivisesti.
3. Ravitsemuksellisesti laadukkaiden aterioiden tarjontaa ja työpaikkaruokailua tulee tukea verotuksellisin ja työmarkkinapoliittisin keinoin. Henkilöstöruokailun tukijärjestelmää on kehitettävä terveellisempiä vaihtoehtoja suosivaksi. Tätä varten tulee kehittää ja etsiä menetelmiä, joilla voidaan tarjota kuluttajalle mah-

dollisuus edullisempaan ruokailuun toimipisteissä, jotka ovat sitoutuneet ravitsemuskriteerit täyttävien aterioiden tarjontaan.

4. Työnantajien, työsuojelun ja työterveyshuollon tulee panostaa terveyttä ja työkykyä edistävän työaikaisen ruokailun edistämiseen erityisesti pienillä ja keskisuurilla työpaikoilla. Tämä edellyttää olosuhteisiin vaikuttamista niin, että työpaikan ruokailu- ja taukotilat ovat viihtyisät ja siistit, ruoan säilytys- ja lämmitysmahdollisuudet hyvät ja työ organisoidaan niin, että ruokatauko on mahdollista pitää sopivaan aikaan. Työntekijöillä tulee olla mahdollisuus osallistua ruokailun järjestelyn suunnitteluun ja saada tarpeen mukaan neuvontaa esimerkiksi eväsruokailun toteutuksesta. Työn hankaloittaessa työaikaisen ruokailun toteutusta (esimerkiksi vuorotyö, liikkuva työ, ulkotyö ja fyysisesti raskas työ) on tärkeää mahdollistaa työntekijöiden terveyttä edistäviä ateria- ja välipalavalintoja ja tukea heitä niihin. Eri-tyisryhmien kohdalla on perusteltua käyttää työterveyshuollon asiantuntijapätevyyden omaavan ravitsemusterapeutin apua.
5. Ruokapalveluja ja niihin vaikuttavia toimenpiteitä (lainsäädäntö, ohjeet, koulutus, viestintä, suositukset ja ohjelmat tms.) tulee kehittää kaikilla yhteiskunnan sektoreilla ja hallinnonaloilla niin, että ne ottavat huomioon eri väestöryhmien ravitsemukselliset tarpeet.

4 RUOAN RAVITSEMUSLAATU JA MUUT LAATUTEKIJÄT

■ Joukkoruokailun kattavuus maassamme tekee sen oivalliseksi välineeksi parantaa väestön ravitsemustottumuksia ja vaikuttaa yleiseen terveydentilaan. Erityisesti lounasateriat ovat merkityksellisiä, sillä niitä syö suuri joukko suomalaisia ja heistä monille lounas on päivän ainut lämmin ateria. Säännöllisesti toistuvana lounasruoalla on ruokatottumuksia ohjaava sekä ravitsemuskasvatuksellinen merkitys. Terveellinen aterijärjestelmä on osa terveyttä edistävää ympäristöä.

Joukkoruokailun ravitsemuslaadun seurannassa on tärkeää keskittyä tarkastelemaan niitä ravintoaineita ja elintarvikkeita, jotka parhaiten kuvaavat ruoan yleistä ravitsemuslaatua. Tavoitteena on, että kaikilla on mahdollisuus syödä ravitsemussuosituksen mukaisesti. Asiakasta pitää informoida terveellisestä ateriakokonaisuudesta ja ohjata suositellun aterian koostamiseen. Ruoan on oltava myös maukasta ja houkuttelevasti tarjolla.

Elintarvikehankinnoissa ja ateriatarjonnassa muut tekijät syrjäyttävät usein ravitsemuslaadun. Vuonna 2007 tehty kysely ruokahuollosta vastaaville osoitti, että vaikka ravitsemuslaatu koetaan tärkeänä, hankinnoista vastaavat joutuvat tasapainoilemaan hinnan ja terveellisyyden välillä ja hankintapäätöksissä hintaa painotetaan eniten (Pelto-Huikko & Ohtonen 2008). Jotta ruoan ravitsemuslaatu olisi terveyttä edistävä, on se huomioitava elintarvikkeita ja ruokapalveluja kilpailutettaessa.

Ruoan ravitsemuslaatu on kuluttajien terveyden kannalta keskeinen laatutekijä. Sen lisäksi on tärkeä hankinta- ja ruokailutilanteessa huomioida muut laatuun vaikuttavat tekijät kuten mikrobiologinen ja kemiallinen turvallisuus, ruoan aistinvarainen laatu, ruokailutilojen viihtyvyys, raaka-aineen alkuperä ja kestävän kehityksen tukeminen. Ravitsemuksellisen laadun huomioiminen on tärkeää, mutta myös muihin laatutekijöihin, esimerkiksi ruoan makuun tai raaka-aineiden tuoreuteen on syytä panostaa. Ruokapalvelun turvallisuus ja ravitsemuslaatu liittyvät toisiinsa, sillä molempiin liittyvät tuoret ja hyvät raaka-aineet.

4.1 YLEISTÄ RAVITSEMUSLAADUSTA JA SEN INDIKAATTOREISTA

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset (2005) korostavat energian saannin ja kulutuksen tasapainottamista, kuitupitoisten hiilihydraattien sekä kasvisten, hedelmien ja marjojen saannin lisäämistä, sokerin ja suolan saannin vähentämistä sekä kovan rasvan saannin vähentämistä ja osittaista korvaamista pehmeillä rasvoilla. Näitä keskeisiä tavoitteita voidaan käyttää

aterioiden terveellisyysindikaattoreina: jos ne ovat aterianssa kohdallaan, ruoka on terveyttä edistävää. Samalla myös vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti asettuu hyvälle tasolle edellyttäen, että elintarvikkeita käytetään monipuolisesti. Ruokapalvelussa monipuolisuus tarkoittaa riittävää ruokalista-kiertoa ja Suomen oloissa myös jokaviikkoista kala-aterioiden tarjoamista. Ravitsemussuosittelun viesti kohtuullisuudesta konkretisoituu lautasmallin esilletuomisena malliaterianssa.

Ravitsemuslaatuja kuvaavat indikaattorit ruokapalvelussa voivat olla monen tyyppisiä. Indikaattorit voivat kohdistua esimerkiksi hankittavien elintarvikkeiden ravitsemuslaatuun, keittiön käytäntöihin ruoanvalmistuksessa sekä tarjottavien tuotteiden, aterioiden ja ateriakokonaisuuksien ravintosisältöihin. Valittujen indikaattoreiden tulee kuitenkin aina olla yhteydessä kansallisiin ruokailutottumuksiin ja niissä havaittujen ravitsemusongelmien korjaamiseen. Indikaattoreiden toteutumista voidaan arvioida suoraan testaamalla esimerkiksi ravintoaineiden (esim. rasva) pitoisuutta tarjottavassa ruoassa tai epäsuorasti selvittämällä ruokapalvelun tilaamat elintarvikkeet ja niiden käytön useus.

Eri maissa on käytössä erilaisia ravitsemuslaadun indikaattoreita kuten Iso-Britanniassa kehitetty liikennevalojärjestelmä, Hollannin Healthy choices, Ruotsissa kehitetty avaimenreikäsymboli, joka on nyt käytössä myös Tanskassa ja Norjassa sekä Suomen Parempi valinta -Sydänmerkki. Joissakin maissa merkintäjärjestelmä on laajennettu koskemaan myös terveellisiä aterioita kuten Suomessa (Sydänmerkki), Ruotsissa (avaimenreikä) ja Australiassa (Tick-merkintä). Merkintäjärjestelmissä on huomioitu maan ruokakulttuurin erityispiirteet. Esimerkiksi Australiassa merkintä kohdistuu siellä tyypillisesti nautittaviin ruokalajeihin, kuten voileipiin, hampurilaisiin, kiinalaiseen pikaruokaan, pitsoihin ja piirakoihin. Merkintäjärjestelmien tavoitteena on muokata tarjontaa terveellisemmäksi eli vähemmän energiaa, kovaa rasvaa ja suolaa sisältäviksi vaihtoehtoiksi. Järjestelmien ylläpitäjät vaihtelevat kansanterveysjärjestöistä elintarviketeollisuuteen ja viranomaisiin.

Tutkimusten mukaan aterioista annetut sisältötiedot ja terveellisten valintojen esilletuominen näyttävät parantavan tyytyväisyyttä ruokiin ja lisäävän vähärasvaisten aterioiden valintaa. Ne myös auttavat ruokailijoita tekemään yleisesti terveellisempiä ruokavalintoja. Työpaikkalounas voi toimia mallina myös muille päivän ruokailuille ja siten parantaa ruokavalion laatua (Resnick ym. 1999). Teoreettisten laskelmien mukaan siirtyminen runsasuolaisesta ateriatarjonnasta vain vähän suolaa sisältävään tarjontaan vähentää keskimääräisellä tasolla väestön suolansaantia (Pietinen ym. 2008).

4.2 SYDÄNMERKKI-ATERIA

Työryhmän suosittelemien ruokapalvelujen hankintakriteerien pohjana on käytetty Sydänliiton Sydänmerkki-ateriajärjestelmää (www.sydanmerkki.fi).

fi). Siksi sen sisältöä ja kehittämistä esitellään tässä tarkemmin. Suositusten mukaisia, kriteerit täyttäviä (Liite 2) aterioita voidaan toki valmistaa ja tarjota ilman, että haetaan Sydänmerkki-aterian käyttöoikeutta. Kehittelyn lähtökohtana on ollut lautasmallin mukainen terveyttä edistävä ateria, joka sisältää pääruoan mahdollisine lisäkkeineen sekä aterian muut lisäkkeet. Indikaattoriravintoaineiden määrät on johdettu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksesta. Järjestelmään kuuluu myös ruokailijoiden informoiminen suosittelusta ateriakokonaisuudesta.

Sydänmerkki-ateriajärjestelmän sisältö perustuu osin Arkilounaskriteeristön (Vanhala ym. 2004, Suomen Sydänliitto 2006, Pelto-Huikko & Ohtonen 2008) käytöstä saatuihin kokemuksiin. Sydänmerkki-ateriajärjestelmää on testattu erityyppisissä ruokapaikoissa vuoden 2007 aikana. Testauksen perusteella järjestelmä osoittautui melko toimivaksi, mutta siihen tehtiin kuitenkin ruokapaikoilta ja asiakkailta saadun palautteen perusteella joitakin muutoksia. Esimerkiksi keittojen suolapitoisuutta nostettiin ja pääruokien lisäkkeiden rasva- ja suolalisiä tarkistettiin. Järjestelmän mukainen ateriatarjonta jäi helposti ruokailijoilta huomaamatta, joten ruokailijoihin kohdistuvaa informaatiota koettiin tärkeäksi lisätä. Sydänmerkki-ateriasta kertovat merkinnät ruokalistoissa, kyltit ruokapöydissä ja malliateriat oli huomattu pilottina olleissa työpaikkaruokaloissa hyvin. Suurin osa vastaajista on pitänyt järjestelmää hyödyllisenä (Pelto-Huikko & Ohtonen 2008). Oleellista on myös ravintolahenkilöstön tiedon taso: jos terveellistä ruokaa ja ruoanvalmistusta arvostetaan, se välittyy haluna valmistaa terveellistä ruokaa ja antaa siitä ruokailijoille positiivista ja oikeaa tietoa.

Sydänmerkki-ateriajärjestelmä lanseerattiin ruokapalveluille ja elintarviketeollisuudelle marraskuussa 2007. Siitä lähtien järjestelmästä on järjestetty esittely- ja koulutustilaisuuksia ruokahuollosta vastaaville.

Sydänmerkki-aterian ravintosisältö ja koostaminen

Sydänmerkki-aterian ravintosisältö on johdettu ravitsemusneuvottelukunnan suosituksesta. Käytännön lähtökohtina Sydänmerkki-aterian kriteereitä määritettäessä ovat kevyttä työtä tekevän, kohtalaisesti liikkuvan aikuisen energiantarve, 1 800 kcal/pv ja lounasaterian energiamäärä 600 kcal, kolmannes päivän energiantarpeesta. Jos ruokailijan energiantarve on tätä suurempi tai pienempi, aterian kokoa voidaan lautasmallin periaattein hieman suurentaa tai pienentää. Nämä muutokset eivät kuitenkaan aiheuta muutoksia aterian kriteereihin. Kun kriteerit ilmoitetaan painoyksikköä kohden (g/100 g), annoskoot ovat käytännössä helposti muunneltavissa eri energiantarvetasoja vastaaviksi.

Aterian terveellisyyttä kuvaavat indikaattorit, rasvan määrä ja laatu sekä suolan määrä, määräytyvät ravitsemussuositusten pohjalta. Kuitenkin suolan enimmäissaantimäärä on määritetty 40 %:iin päivän enimmäissaantisuosituksesta (5 g) ja rasvan enimmäismäärä 35 %:iin aterian energiamäärästä. Prosenttilukuihin päädyttiin aterialaskelmien perusteella. Suolan enimmäissaantina käytetty 5 g on VRN:n suosituksessa pitkän aikavälin väes-

tötavoite. Luku ei sisällä VRN:n suosituksesta poiketen elintarvikkeiden luontaista natriumia, vaan ainoastaan lisätyn ruokasuolan.

Sydänmerkki-aterian ravintosisältö:

- energiaa 1/3 päivän energiantarpeesta, esimerkiksi 600 kcal
- rasvaa enintään 35 % energiasta, esimerkiksi 23 g/600 kcal:n ateria
- kovaa rasvaa enintään 1/3 rasvasta, esimerkiksi 8 g/600 kcal:n ateria
- suolaa enintään 2 g – enintään 40 % päivän enimmäissuosituksesta, 5 g:sta

Sydänmerkki-ateria rakentuu lautasmallin mukaan:

- suositukset täyttävä pääruoka mahdollisine peruna-, pasta- tai riisilisäkkeineen
- aterian muut lisäkkeet

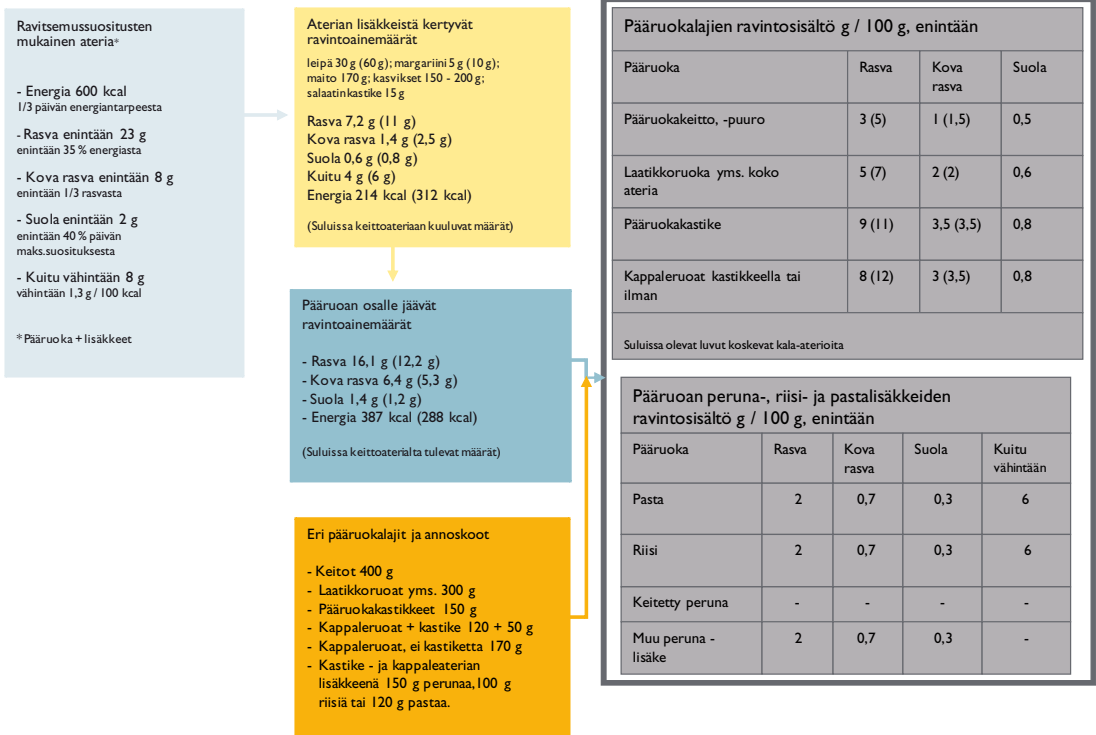
Aterian muut lisäkkeet:

- leipää, joka sisältää runsaasti kuitua (vähintään 6 g/100 g) ja vain vähän suolaa (enintään 0,7 g/ 100 g). Esimerkiksi 600 kcal:n ateriassa 1 viipale (30 g), keiton kanssa 2 viipaletta (60 g)
- rasvatonta maitoa tai piimää lasillinen (170 g)
- margariinia (rasvapitoisuus 60 %, vähän suolaa). Esimerkiksi 600 kcal:n ateriassa 5 g, keiton kanssa 10 g
- tuoresalaattia ja/tai kypsennettyjä kasviksia vähintään 150–200 g
- öljypohjaista salaattinkastiketta 15 g

Pääruoan osalle tulevat ravintoainemäärät on saatu vähentämällä lisäkkeistä kertyvät ravintoainemäärät laskennallisen 600 kcal:n aterian määristä (Kuvio 2). Oletuksena siis on, että lisäkkeet ovat jokaisessa ateriassa samat paitsi keittoaterioissa, joissa leivän ja leipärasvan määrä on suurempi. Loput aterioiden ravintoarvomääristä jäävät pääruoalle. Koska erityyppisiä pääruokia nautitaan aterioilla eri määriä (vrt. pääruokakastike tai keitto), ovat kriteerit erityyppisille ruokalajeille erilaisia. Pääruokalajien annoskoot eivät sinänsä ole kriteeri, vaan viitteellinen laskennan peruste. Kala-aterioissa saltilaan muita korkeammat rasva-arvot kalanrasvan terveyttä edistävien ominaisuuksien vuoksi.

Ravintosisältöluvuissa on otettu huomioon ruokien kypsennyshävikki, eli luvut koskevat valmista ruokaa, paitsi riisin ja pastan kuitu, joka on ilmoitettu kuiva-aineesta. Suolalla tarkoitetaan lisättyä ja elintarvikkeista tulevaa ruokasuolaa, luvussa ei ole mukana elintarvikkeiden luonnostaan sisältämää natriumia. Aterian lisäkkeiksi ja pääruokien vaihtoehtoiksi sopivat suoraan Sydänmerkillä varustetut elintarvikkeet ja valmisruoat.

Sydänmerkki-aterian kriteerien muodostuminen



KUVIO 2. SYDÄNMERKKI-ATERIAN KRITEERIEN MUODOSTUMINEN.

Kuitupitoisuus ei pääruoissa ole merkityksellinen. Sen sijaan oleellisia kuidun saannin varmistamiseksi ovat kuitupitoinen leipä, salaattit ja kuitua sisältävät pääruoan mahdolliset lisäkkeet. Koviin rasvoihin kuuluvan transrasvan määrä on pääaterioissa niin vähäinen, että se on jätetty laskelmissa huomiotta.

Kriteereitä määritettäessä on huomioitu ravitsemussuosituksen lisäksi myös suurkeittiöiden mahdollisuudet toteuttaa kriteereitä käytännössä sekä kuluttajien makutottumukset. Esimerkiksi keittojen suolakriteeriä on jouduttu väljentämään suosituksen luvuista (0,3 g suolaa/ 100 g -> 0,5 g:ksi), samoin riisi-, pasta- ja perunalisäkkeisiin sallittiin käytännön syistä vähäinen rasva- ja suolalisäys. Kriteerien toimivuus on testattu laajasti käytännön työssä.

Kun ruokapalvelun järjestäjä haluaa varmistaa terveellisten aterioiden tarjonnan, se laskee ja säätää reseptiikkansa kriteereitä vastaaviksi käyttämällä luotettavia ravintolaskentaohjelmia (mm. Aromi, Aivo, Aterix). Ruoanvalmistus tapahtuu tarkasti näiden vakioitujen ruokaohjeiden mukaan. Aterian lisäkkeiden suositusten mukaisuus pitää myös varmistaa. Ruokapalveluiden tarjoaja voi käyttää Sydänmerkki-tunnusta hakemalla Sydänmerkki-aterian käyttöoikeutta. Edellytyksinä on, että ateriakokonaisuuden ravitsemukselliset kriteerit täyttyvät ja palvelun tarjoaja sitoutuu informoimaan asiakasta aterian koostamisesta. Tarjolla voi olla myös suosituksista poikkeavia ateriota ja elintarvikkeita. Suosituksen mukaiseen tarjontaan kuuluvat vaihtoeh-

dot on kuitenkin tuotava selkeästi esille. Suosituksen mukaisia aterioita on mahdollista valmistaa ja tarjota sekä asiakkaita informoida terveellisistä ateriakokonaisuuksista myös ilman Sydänmerkki-aterian käyttöoikeuden hakeamista. Ruoka voidaan valmistaa Sydänmerkki-aterian kriteerein ja asiakasta informoidaan palveluntarjoajan omin keinoin.

4.3 ASIAKKAIDEN OHJAAMINEN TERVEELLISIIN VALINTOIHIN

Tarjotun ruoan ulkonäön perusteella on vaikeaa tai mahdotonta arvioida sen ravitsemuksellista laatua. Jotta terveyttä edistävät valinnat ovat mahdollisia, ruokapalvelujen käyttäjät tarvitsevat tietoa tuotteiden ravitsemuslaadusta sekä tasapainoisista ja kohtuullisista ateriakokonaisuuksista. Tieto paremmista valinnoista voi auttaa kuluttajaa tekemään terveyttä edistäviä valintoja myös kotona. Viestinnän tulisikin olla merkittävä osa joukkoruokailun kehittämistä. Ruokailija vastaa itse tekemiensä valintojen seurauksista. Jotta hän pystyy tekemään valistuneita ratkaisuja, tarvitaan riittävästi tietoa valintojen pohjaksi.

Tietoa voidaan antaa monella eri tavalla, esimerkiksi kertomalla ruokalistassa olevien annosten ja lisäkkeiden ravintosisällöstä, kertomalla mitkä ovat suositeltavat vaihtoehdot ruokalistalla, esittelemällä päivän tarjonnasta koostettuja malliaterioita, merkitsemällä suositeltavat valinnat erilaisilla linjastomerkeillä sekä järjestämällä erilaisia kampanjoita ja teemapäiviä hyvistä valinnoista.

Malliateria on hyvä keino ohjata asiakasta valitsemaan tasapainoinen kokonaisuus tarjolla olevasta valikoimasta. Malliaterialla tarkoitetaan yleensä päivittäisestä ateriasta nähtäville asetettua ateriakokonaisuutta, joka osoittaa suositeltavan ateriakokonaisuuden osat ja niiden suositeltavat annoskoot. Malliateria rakennetaan yleensä ns. lautasmallin mukaiseksi. Lautasmalli on Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ohje hyvän aterian koostamiseen, jonka mukaan puolet lautasesta täytetään kasviksilla, neljännes liha-, kalatai munaruoalla ja neljännes pääruoan lämpimällä lisäkkeellä. Lisäksi lautasmalliin kuuluvat lasillinen ruokajuomaa ja leipä, jonka päällä on sipaisu pehmeää kasvirasvavevitettä. Lautasmalli toimii hyvin riippumatta annoksen koosta ja ohjaa esimerkiksi riittävään kasvisten käyttöön ja kohtuullisuuteen pääruoan annostelussa. Seuraavalla sivulla on esimerkki malliateriasta (Kuvio 3).



Sydänliitto ja Diabetesliitto

KUVIO 3. ESIMERKKI LAUTASMALLIN PERIAATTEIDEN MUKAAN KOOSTETUSTA MALLIATERIASTA.

Malliateria voidaan koostaa ko. päivänä tarjolla olevasta valikoimasta tai sen tilalla voi olla vaikka kuva suositeltavasta aterialta. Kuvia käytettäessä tulee huolehtia siitä, että ne vastaavat päivän tarjontaa eli esimerkiksi erilaiset keittoateriat, pasta-ateriat, pataruoat, wokit ja vastaavat tarvitsevat erilaista ohjeistusta kuin esimerkiksi kuvan 3 ateriat. Esimerkkikuvia eri ateriatyypeistä löytyy muun muassa VRN:n verkkosivuilta: www.ravitsemusneuvottelukunta.fi. Kuvaukset voivat olla sanallisia. Keskeistä on, että kuluttaja voi sen avulla tehdä terveyttä edistäviä valintoja päivän tarjontaa hyödyntäen. Myös aterioiden hinnoittelu voi edistää malliaterian mukaisten suositeltavien kokonaisuuksien nauttimista, mikäli aterian hintaan kuuluvat kaikki malliaterian mukaiset ruokalajit ja lisäkkeet.

Tarjolla olevia aterioita voidaan myös kuvata muilla tavoin ja antaa myös niiden keskeisestä ravintosisällöstä ja raaka-aineiden valinnasta sanallista ja numeerista tietoa. Esimerkiksi aterian ja sen eri osien energiasisältö on useille kuluttajalle hyödyllistä tietoa, joka voi auttaa painonhallinnassa.

Malliateria Sydänmerkki-ateriajärjestelmässä

Sydänmerkki-ateriajärjestelmässä ruokapalvelun velvollisuutena on informoida asiakasta suositeltavasta aterialta malliaterian avulla. Malliateria tulee koota päivän aterialta ja siinä pitää näkyä, että kyseessä on suositusten mukainen eli Sydänmerkki-ateria. Lisäksi ruokalistassa pitää suositeltu ateria olla merkittynä. Merkki voi olla Sydänmerkki, jos oikeus sen käyttöön on haettu, tai vastaava. Ruokalistamerkintöjen avulla asiakas tietää, mikä tai

mitkä tarjolla olevista pääruokavaihtoehdoista ovat terveellisiä (Kuvio 4). Lisäksi erilaisten linjastomerkitöjen avulla osoitetaan terveelliset valinnat muun tarjonnan joukosta. Sydänmerkki-ateriajärjestelmään on kehitetty erilaisia merkintävälaineitä asiakkaiden informoimiseksi. Tavoitteena on, että terveellisen aterian valitseminen on asiakkaalle mahdollisimman helppoa.

Menu 14. – 18.9.	
Maanantai	
- Naudanliha-juureskastiketta	
- Kookos-papukeittoa intialaisittain	
Tiistai	
- Siskonmakkarakeittoa	
- Soijamakaronilaatikkoa	
- Puolukkarahkaa	
Keskiviikko	
- Seitä curry-paprikakastikkeessa	
- Falafel-pyöryköitä	
Torstai	
- Naudanliha-borssikeittoa	
- Yrttistä kasvistäytettä uuniperunalle	
- Omenapiirasta ja vaniljakastiketta	
Perjantai	
- Miedosti savustettua lohta	
- Kasvismusakaa	
Hyvää ruokahalua!	

KUVIO 4. ESIMERKKI SYDÄNMERKKI-ATERIOITA SISÄLTÄVÄSTÄ RUOKALISTASTA.

Malliateria määrittää annoskokoa

Malliaterian kokoamisessa voi hyödyntää valmiiksi laskettuja esimerkian-
noskokoja (Taulukko 1). Ko. määrien mukaan koostetun aterian energia- ja
ravintoainepitoisuudet ovat riittäviä kevyttä työtä tekeväille ja kohtuullises-
ti liikuntaa harrastavalle aikuiselle. Asiakaskunnasta riippuen aterian osien
annoskokoja voidaan kuitenkin suurentaa tai pienentää lautasmallin idean
mukaan. Malliaterialla on mahdollista vaikuttaa myös ylipainon vaaraa vä-
hentävästi. Kokemuksen mukaan ihmiset syövät usein tarvettaan suurempia
annoskokoja.

Taulukko I. Esimerkkiannoskokoja 600 kcal:n malliaterialle

pääruoat	annoskoko / g
keitot	400
laatikkoruoat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit, pizza	300
pääruokakastikkeet	150
Kappaleruoat + kastike: esim. pihvit, ohukaiset, murekeruoat, kääryleet, broilerin liha ilman nahkaa	170 (pääruoka 120g, kastike 50g)
pääruoan peruna-, riisi- ja pastalisäkkeet	annoskoko / g (kypsänä)
pasta	120
riisi	100
keitetty peruna	150
muu perunalisäke (esim. perunasose, lohkoperunat, uuniperuna)	150
muiden aterian osien annoskoot	annoskoko / g
leipä	30, keittoaterialla 60
leipärasva	5, keittoaterialla 10
maito tai piimä	170
tuoresalaatti tai kasvikset	150–200
salaatinkastike	15

4.4 HANKINTALAINSÄÄDÄNTÖ LAADUN NÄKÖKULMASTA

4.4.1 Yleistä hankintalainsäädännöstä

Laille julkisista hankinnoista 348/2007 (hankintalaki) on pantu Suomen osalta täytäntöön Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2004/18/EY, joka koskee palveluja, tavaroita ja julkisia rakennusurakoita. EU-oikeudellisesta taustasta johtuen hankintalainsäädännöllä on useita erilaisia päämääriä: yhteismarkkinoiden avaaminen julkisissa hankinnoissa, kilpailun edistäminen, menettelyn yhdenvertaisuuden turvaaminen puuttamalla epätasapuolisiin ja syrjiviin menettelytapoihin ja hallinto-oikeudellinen kontrolli. Lisäksi kilpailun edistämiseen liittyviä tavoitteita ovat julkisten varojen käytön tehostaminen ja laadukkaiden hankintojen tekemisen edistäminen.

Tavara- ja palveluhankintoihin sovelletaan hankintalakia pääsääntöisesti silloin, kun hankinnan tekee julkisyhteisöön kuuluva hankintayksikkö. Hankintalakia ei sovelleta alle 15 000³ euron tavara- tai palveluhankintoihin.

Valtioneuvosto on 8.4.2009 antanut periaatepäätöksen kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. Sen tavoitteisiin kuuluu myös ruokapalvelujen elintarvikehankintojen kestävyyslisääminen: luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa on oltava tarjolla valtionhallinnon ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen

3 Kynnysarvot ovat kaksinkertaistumassa vuoden 2010 alussa

2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa 2015 mennessä. Periaatepäätös korostaa tavoitteellista hankintapolitiikkaa ja hankintojen järjestämistä tavoitteellisen hankintastrategian mukaan. Johdon ja päätöksentekijöiden tulee sitoutua hankintojen toteuttamiseen. Hankintayksiköllä tulee olla riittävä asiantuntemus. Tavoitteen edistämiseksi julkisissa hankinnoissa tulee olla määrälliset tavoitteet ja aikataulut. Myös sen toteutumista tulee seurata ja siitä raportoida. Näin uudenlaisten hankintojen tekemisestä tulee osa normaalia hankintaprosessia (VNPP 2009).

Hankintalainsäädäntö keskittyy hankintamenettelyn arviointiin eikä siihen, kenen tai minkä tarjouksen tulisi voittaa tarjouskilpailussa. Hyvään lopputulokseen eli oikeaan hankintaan pyritään siten, että poistetaan hankintamenettelyn virheet. Yrityksillä ei ole mitään subjektiivista oikeutta vaatia juuri tietynlaista menettelyä ja tiettyjen kilpailutekijöiden huomioon ottamista. Myöskään valitusinstanssi ei määrää tiettyä tarjoajaa valittavaksi vaan hankintayksikön korjaamaan virheellisen menettelynsä. Hankintalaki mahdollistaa, että julkinen sektori itse osallistuu tarjouskilpailuun.

4.4.2 Julkinen hankinta ja ravitsemuslaatu hankintakriteerinä

Ennen hankintaa on tiedettävä, mitä aiotaan hankkia ja ratkaisevin vaihe sen määrittelyyn on tarjouspyynnön laatiminen. Hankintayksiköllä on tältä osin laajaa harkintavaltaa.

Tarjouspyynnölle laissa (348/2007) asetetut vaatimukset ovat vähimmäisvaatimuksia kuten hankinnan kohteen määrittely, viittaus julkaistuun hankintailmoitukseen, määräaika tarjousten tekemiselle, osoite, johon tarjoukset on toimitettava sekä tarjoajien taloudellista ja rahoituksellista tilannetta, teknistä kelpoisuutta ja ammatillista pätevyyttä koskevat vaatimukset asiakirjoineen. Lisäksi tulee selvittää tarjouksen valintaperuste tai käytettäessä kokonaistaloudellista edullisuutta, tarjouksen vertailuperusteet ja niiden suhteellinen painotus sekä tarjousten voimassaoloaika. Vaatimukset voivat vaihdella eri hankintamenettelyissä.

Tarjouspyyntöön tulee ottaa muita tietoja, jos tällaisilla tiedoilla on merkitystä hankinnan kannalta. Jos esimerkiksi tietyillä sopimusehdoilla on merkitystä tarjousten tekemisessä, niiden tulee ilmetä tarjouspyynnöstä. Tarjouspyynnön kokonaisuutena kaikkine liiteasiakirjoineen on oltava riittävän selkeä.

Tarjouspyynnössä hankinnan kohde on määriteltävä käyttäen hyväksi täsmällisiä teknisiä eritelmiä tai muita laatuvaatimuksia. Palvelujen osalta käytetään yksinkertaisesti laatuvaatimuksia. Jos ravitsemuslaadulla on merkitystä hankinnassa, ei tarjouspyynnössä voi lausua hankittavaksi vain X kpl tuotetta tai palvelua Y välille 1.1.2009–31.12.2010. Tällöin kilpaillaan vain hinnalla.

Laaja harkintavalta asettaa vaatimuksia hankintayksikön osaamiselle. Ruokapalveluhankinta on valmisteltava huolellisesti ja hankintayksiköllä

täytyy olla selvänä mielessään, millaista ravitsemuksellista laatua se hankimiltaan elintarvikkeilta ja tarjoamiltaan aterioilta edellyttää. Vaatimus ei voi olla ylimalkainen, vaan se tulee pitää sisällään selkeän mittapuun, jota yksikkö tulee tarjosten valinnassa käyttämään. Elintarvikehankinnoissa voidaan asettaa vaatimuksia liittyen esimerkiksi tuotteen kokoon, painoon, suola- ja rasvapitoisuuteen (ks. työryhmän toimenpidesuosituksset, luku 4.7 liitteineen) tai muuhun ravintoainepitoisuuteen, muotoon ja rakenteeseen. On muistettava, että jos markkinoilla ei ole riittävästi vaatimuksenmukaisia tuotteita, voidaan syllistyä siihen, että välillisesti vain yhden valmistajan tuotteet täyttävät vaadittavat ominaisuudet. Tällöin hankinta saattaa olla syrjivä ja se voidaan markkinaoikeuden toimesta kumota.

Ennen tarjouspyynnön laatimista hankintayksikön on käytännössä tehtävä hankinnan kohteeseen liittyviä selvityksiä. Tarjoajien toimiala ja markkinatilanne on tunnettava. Sopimuskumppanien määrää ja palvelutuotannon rakennetta on arvioitava oikean hankintamenettelytavan valitsemiseksi. On selvítettävä, hankitaanko pelkkää palvelua vai liitetäänkö siihen tuotantilojen vuokraus. Myös sopimuskausi on päätettävä. Hankintamenettely on toteutettava niin tasapuolisesti ja avoimesti, että myös muut kuin ennestään tunnetut palveluntarjoajat voivat kilpailla tarjousvertailussa.

Ruokapalveluiden hankinnassa ostetaan lopputulosta eikä tuotantotaan tavallisesti puututa. Lopputuote voidaan kuitenkin hankinnan kohteena määritellä niin, että sen laatutekijät pitävät sisällään tuotantotavan, esimerkiksi ravitsemuksellisen laadun.

Julkisia hankintoja pitää käyttää myös innovatiivisten hyödykkeiden ja palveluiden kysynnän veturina, koska hankinnan kohteen laatutekijöiksi voi määritellä myös tulevaisuudessa toteutuvia tekijöitä. Lähtökohtaisesti hankinta toteutetaan kuitenkin hankintayksikön tarpeista eikä tulevaisuuden käyttötoiveista.

4.4.3 Tarjosten arvioinnista ja vertailusta

Tarjosta käsiteltäessä arvioidaan toimittajien kelpoisuus ja tarjosten sisältö. Kun tarjouspyynnössä on selkeästi ilmoitettu, mitkä ovat hankintayksikön käyttämät kriteerit, se palvelee ”hyvien” tarjosten saannissa. Tarjoajat ymmärtävät, mitä halutaan ja minkälaiset tarjoukset kilpailevat keskenään.

Hankintalain (348/2007, 56 §) mukaan ehdokkaat tai tarjoajat, jotka eivät täytä hankintayksikön asettamia vähimmäisvaatimuksia, on suljettava tarjouskilpailusta.

Arviointiperusteena laatua pidetään tärkeänä hankintalaissa. Se, mitä laadulla tarkoitetaan ja miten sitä mitataan, on hankintayksikön määriteltävä. Lainsäädäntö ei anna siihen valmiita arviointikriteerejä. Mikäli esimerkiksi tiettyä laatua ei edellytetä, on vain valittava tarjouksista kokonaistaloudellisesti edullisin tai hinnaltaan halvin. Jos tarjouspyynnössä ei ole mainittu mitään kriteerejä, tarjoajat voivat olettaa, että valinta tehdään halvimman hinnan perusteella.

Kokonaistaloudellista edullisuutta arvioitaessa vertailuperusteina voidaan käyttää esimerkiksi laatua (esim. ravitsemuslaatu), hintaa, teknisiä ansioita, esteettisiä ja toiminnallisia ominaisuuksia, ympäristöystävällisyyttä, käyttökustannuksia, kustannustehokkuutta, myynnin jälkeistä palvelua ja teknistä tukea, toimituspäivää tai toimitus- tai toteutusaikaa taikka elinkaarikustannuksia. Näin ollen myös muut kuin puhtaasti taloudelliset seikat ovat hyväksyttäviä vertailuperusteita, kunhan ne liittyvät hankinnan kohteeseen, eivät anna rajoittamatonta valinnanvapautta ja ne on tarjouspyynnössä mainittu. Hankintayksikkö voi tarjouspyynnössään painottaa tiettyjä laatutekijöitä. Kokonaistaloudellista edullisuutta valintaperusteena käytettäessä on ilmoitettava tämä seikka sekä tarjouksen vertailuperusteet sekä niiden suhteellinen painotus tai kohtuullinen vaihteluväli. Jos arviointiperusteiden painoarvoja ei ole ilmoitettu, on niitä pitänyt oikeuskäytännön mukaan painottaa samoilla painoarvoilla (esimerkiksi neljän perusteen painoarvo on 25 % arviointiperustetta kohti).

Laatuvertailun ongelma on usein paitsi arviointiperusteiden epäselvyys myös se, että tarjousten laatuerojen arviointia ei ole toteutettu riittävän yksityiskohtaisesti. Jos tarjouksessa käytetään ravitsemuslaatu-perustetta, sitä varten tulee olla standardi, viranomaisen suositus tai muu konkreettinen mittaväline. Tämä varmistaa tarjoajien tasapuolisen kohtelun, koska valinnan on perustuttava todellisiin eroihin tuotteiden tai palvelujen ominaisuuksissa. Vertailusta on tarjoajan myös voitava tarkistaa, että menettely on ollut lain mukainen. Muita kuin ilmoitettuja arviointiperusteita ei saa käyttää eikä hankintayksikkö saa vertailussa siirtyä pelkkään hintavertailuun, jos se on tarjouspyynnössä sitoutunut kokonaistaloudelliseen edullisuuteen ja ilmoittamiinsa laatutekijöihin.

Tarjouksen sisällön lisäksi tarjoajan kelpoisuudelle asetetaan hankintamenettelyssä paljonkin vaatimuksia. Niitä voivat olla henkilökunnan määrä, koulutus ja ammattipätevyys sen lisäksi, että tarjoajalta vaaditaan selvitykset lakisääteisten velvollisuuksien täyttämistä ja taloudellisista resursseista. Tarjoajalta edellytetään myös laadun arviointia ja seurantaa sopimuskauden aikana toteutuneen laadun todentamiseksi.

4.5 KRITEERIEN VALVONTA, OMAVALVONTA JA VARMISTAMINEN

Elintarvikelain (23/2006) tavoitteena on elintarvikkeiden turvallisuuden, hyvän terveydellisen ja muun elintarvikemääräysten mukaisen laadun sekä elintarvikkeista annettavan tiedon totuudenmukaisuuden varmistaminen (1 §). Tämän tavoitteen mukaisesti elintarvikkeiden tulee olla kemialliselta, fysikaaliselta, mikrobiologiselta ja terveydelliseltä laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan ihmisravinnoksi soveltuvia. Ne eivät myöskään saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan (8 §).

Elintarvikelainsäädäntö sisältää yleisten vaatimusten lisäksi erityisiä vaatimuksia elintarvikkeiden elintarvikemääräysten mukaisesta laadusta. Tällaiset vaatimukset voivat koskea elintarvikkeiden ulkoista laatua (esim. ruokaperunan laatuvaatimukset) sekä sisäistä laatua (esim. lisäaine- ja vierasainevaatimukset, muut koostumusvaatimukset). Elintarvikelainsäädäntö ei kuitenkaan sisällä vaatimuksia, jotka koskisivat erityisesti joukkoruokailussa tarjottavan ruoan ravitsemuslaatua. Siten yleensä riittää, että tarjoiltava ruoka täyttää edellä mainitut tavanomaiset elintarvikelainsäädännön mukaiset vaatimukset.

Elintarvikelaki koskee kuitenkin myös pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavoin myynnin yhteydessä elintarvikkeesta annettavia tietoja. Lain mukaan niiden on oltava totuudenmukaisia ja riittäviä eivätkä ne saa johtaa harhaan (9 §). Nämä säännökset laajentavat elintarvikelain soveltamista siten, että pakollisten vaatimusten lisäksi elintarvikkeiden tulee vastata ominaisuuksiltaan elintarvikkeesta esitettyjä väitteitä, lupauksia ja tietoja.

Jos edellä sanotun perusteella joukkoruokailun yhteydessä esitetään väitteitä, kuvauksia tai lupauksia ruoan ravitsemuksellisesta tai muusta laadusta, tulee tarjottavan ruoan vastata siitä annettuja tietoja. Epämääräinen lupaus tai väite voidaan katsoa harhaanjohtavaksi, jolloin sitä pitää tarkentaa tai siitä tulee luopua.

Esitetyt väitteet, kuvaukset tai annetut lupaukset voivat olla Internetissä, ruokalan ulko- tai sisäpuolella kyltissä, esitteessä, ruokalistassa tai muussa dokumentissa. Oleellista on, että ne tavalla tai toisella ovat kuluttajan nähtävissä, jolloin tarjottavan ruoan tulee vastata annettuja lupauksia tai esitettyjä väitteitä. Väitteiden ja lupauksen vaatimusten mukaisuuden varmistaminen on ensi kädessä elintarvikealan toimijan asia, koska elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijan on noudatettava riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike täyttää lain mukaiset vaatimukset (16 §). Toimijalla on myös oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta (19 §), minkä vuoksi hän on velvollinen huolehtimaan omavalvonnallaan siitä, että ruoan ravitsemuksellinen tai muu laatu vastaa esitettyjä väitteitä, lupauksia tai muita annettuja tietoja.

Elintarvikevalvontaviranomaisten tehtävänä on valvoa elintarvikelainsäädännön noudattamista ja elintarvikkeiden määräystenmukaisuutta. Tähän sisältyy elintarvikkeita koskevien pakollisten vaatimusten noudattamisen lisäksi sen varmistaminen, että elintarvikkeista annetut tiedot ovat totuudenmukaisia eivätkä johda harhaan. Sen yhteydessä valvontaviranomaiset valvovat tarvittaessa myös ruoan ravitsemuslaadusta esitettyjä väitteitä ja lupauksia sekä tapaa, jolla elintarvikealan toimija varmistaa omavalvonnallaan antamiensa tietojen paikkansa pitävyyden. Ravitsemuslaadun valvonta ei tällöin periaatteessa poikkea muusta elintarvikealan laadunvalvonnasta.

4.6 RUOKAPALVELUJEN RAVITSEMUKSELLISTEN HANKINTAKRITEERIEN ASETTAMISEN HAASTEISTA JA PERUSTEISTA

Työryhmä on tehnyt kriteerit ruokapalvelujen hankintaan (ks. seuraava luku ja Liite 2). Kriteeristöllä tavoitellaan erityisesti suomalaisten keskeisten ravitsemusvirheiden korjaamista: vähennetään suolan ja kovan rasvan saantia sekä lisätään pehmeiden rasvojen ja kuidun saantia. Kriteerejä voi käyttää myös muissa kuin kilpailutustilanteissa. Niitä voidaan hyödyntää arvioitaessa ruokapalvelun tarjoamien aterioiden laatua esimerkiksi kunnan nykyisissä omissa keittiöissä ja yksityissektorin ruokapalveluissa.

Kriteerien rajat on määritetty soveltuvin osin Sydänmerkki-aterioiden myöntämisperusteiden mukaan. Kriteerit on tarkoitettu ottaa käyttöön kilpailutuksessa vähitellen, luonnollisimmin aina uuden hankintasopimuskauden alkaessa.

Ravitsemuskriteerit täyttäviä ateriakokonaisuuksia voi valmistaa monenlaisista raaka-aineista Ravintolaskelmin vahvistettu lopputulos ratkaisee. Käytäntö osoittaa kuitenkin, että rasva- ja suolarajat on helpompi saavuttaa ateriatasolla, kun lähtökohtana ovat vähän kovaa rasvaa ja vähän suolaa sisältävät elintarvikkeet. Siksi ruokapalvelujen hankintakriteerien tueksi on tehty ohjeistusta elintarvikkeiden hankintaan. Ohjeistus keskittyy ravitsemuslaatuun, mutta siinä on huomioitu myös muita laatutekijöitä.

Omavalvonnan avulla varmistetaan tuotteiden turvallisuus ja hyväksyttävä laatu. Ruokapalvelun tehtävänä on suorittaa myös ravitsemuksellisten seikkojen suhteen omavalvontaa, joka takaa sen, että olivatpa lähtökohtana mitkä tahansa elintarvikkeet, valmis ateria edistää ruokailijan terveyttä. Suurkeittiön on käytettävä luotettavia ravintolaskentaohjelmia ja vakioituja ruokaohjeita. Aterian lisäkkeiden suositusten mukaisuus pitää myös varmistaa.

Listan mukaisia lisäkkeitä ei ole vaadittu yhtä ateriaa päivässä tarjoavilta ravintoloilta, lähinnä kouluruokaloilta, jotta ei syntyisi ristiriitaisuutta kouluruokailusuosituksen antamien suositusten kanssa (kouluissa voi olla tarjolla 1 % rasvaa sisältävää maitoa).

4.7 TOIMENPIDESUOSITUS RAVITSEMUSLAADUN INDIKAATTOREIDEN KÄYTÖSTÄ

Työryhmä katsoo, että ravitsemuslaatu on otettava huomioon ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden hankinnassa. Työryhmä suosittelee, että ravitsemuslaadun keskeisten kriteerien on oltava tarjouspyynnöissä ehdottomia valintakriteereitä. Kun kriteerit ovat ehdottomia, tarjousta ei hyväksytä lainkaan vertailuun, mikäli kriteerit eivät täyty. Mikäli kriteereitä ei käytetä ehdot-

tomina valintakriteereinä vaan arvioidaan ns. kokonaistaloudellista edullisuutta niin työryhmä esittää, että laadulle on laitettava riittävä painoarvo ja sitä on painotettava enemmän kuin hintaa.

Työryhmä on tehnyt suosituksen ravitsemuslaadun kriteereiksi ruokapalvelujen hankinnassa ja kilpailuttamisessa (ks. Liite 2) . Kriteeristö sopii käytettäväksi arkiruokailuun toimipaikkaravintoloissa, lounasravintoloissa sekä opiskelija- ja kouluruokaloissa. Kriteerit soveltuvat terveyttä edistävän perusruokavalion lounas- tai päivällisaterioiksi myös esimerkiksi sairaaloissa, palveluasunnoissa, päiväkodeissa ja puolustusvoimissa.

Erityisryhmien, kuten vanhusten, sairaiden ja pienten lasten kohdalla tulee ottaa huomioon näiden mahdolliset erityistarpeet. Kriteereitä ei ole tarkoitettu erityistilanteisiin, joissa ateriakokonaisuuksien tarjoaminen ei käytännössä ole mahdollista. Tällaisia ovat esim. koulujen retket ja teemapäivät sekä armeijan kenttämuonitus.

4.7.1 Ruokapalveluiden hankinta ja kilpailuttaminen

Työryhmä suosittelee, että ruokapalveluiden ravitsemuksellisia laatukriteereitä noudatetaan ehdottomina ruokapalveluyrityksiä kilpailutettaessa eli ruokapalveluita hankittaessa. Laatukriteerit käsittävät suositeltavien aterioiden tarjonnan ja ravitsemuslaadun. Kriteerit sopivat hyvin ravitsemuslaadun arvioinnin indikaattoreiksi myös tilanteissa, joissa palveluntuottajia ei kilpailuteta eli kun esimerkiksi kunnan oma keittiö valmistaa ateriat.

Suositteluvia aterioita tarjottaessa tarjolla pitää olla kriteerien mukaiset ateriakokonaisuuden osat ja asiakkaita tulee ohjata suositeltavien aterioiden koostamiseen malliaterian sekä ruokalista- ja/tai linjastomerkintöjen avulla. Ruokalistakierto ilmentää kriteerien mukaisten pääaterioiden tarjontaa päivittäin ja pidemmällä aikavälillä.

Aterioiden ravitsemuslaatua kuvaavat kriteerit (ks. Liite 2) kohdistuvat ateriakokonaisuuksista saatavaan rasvan määrään ja laatuun sekä suolan määrään. Myös kuidun ja kasvisten määrä on otettu huomioon. Kriteerien pohjana on Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2005 antamat suositukset. Ateriakokonaisuuteen kuuluu pääruoka, pääruoan peruna-, riisi-, tai pastalisäke sekä muut aterianosat (runsaasti kuitua ja vähemmän suolaa sisältävä leipä, vähän kovaa rasvaa sisältävä leipärasva, maito tai piimä rasvatomana, salaattia ja/tai kasviksia, öljypohjaista salaattikastiketta). Kuvatuilla kriteereillä toteutetusta aterianosa saadaan energiaa n. 1/3 päivän energiantarpeesta, rasvaa enintään 35 % energiasta, kovaa rasvaa enintään 1/3 rasvan määrästä ja suolaa enintään 40 % päivän suositellusta enimmäissaannista.

Jokaiselle aterianosalle, myös eri pääruokatyypeille, on määritetty omat ravitsemukselliset kriteerinsä, joiden täyttyminen varmistaa suositellun kokonaisuuden. Näitä määritettäessä on huomioitu ravitsemussuosittelujen lisäksi myös suurkeittiöiden mahdollisuudet toteuttaa kriteereitä käytännön ruoanvalmistustyössä. Myös ruokailijoiden makutottumuksia on pyritty ottamaan huomioon. Parempi valinta -merkinnällä (Sydänmerkki) varustetut valmisruoat ja aterianosat soveltuvat sellaisenaan suosituksen mukaisen ate-

rian osiksi. Käytännössä suurkeittiö laskee ja säätää ruokaohjeensa kriteereitä vastaaviksi käyttämällä luotettavia ravintolaskentaohjelmia.

Kriteerien toteutumisen varmistaminen

Palvelun tarjoajan täytyy tarjouksessaan pystyä kuvaamaan, miten kriteerien toteutuminen varmistetaan ja miten niitä käytännössä seurataan. Ruokapalvelun kuvauksesta tulee ilmetä, miten malliateria kuvataan asiakkaalle sekä kuvaus käytettävistä vakioruoka-ohjeista, ruokalistasuunnittelusta, ravitsemuslaadun seurannasta osana omavalvontasuunnitelmaa ja keittiöhenkilökunnan ammattitaidosta. Näiden kuvausten sisällölle työryhmä ei ole asettanut tarkempia vaatimuksia, koska ne riippuvat palvelun tilaajan tarpeista. Tarjouskilpailupyynnössä laadittaessa on kuitenkin syytä ilmoittaa tarkasti, miten tarjouspyynnössä on kuvattava kriteerien toteutumisen varmistaminen ja seuranta.

4.7.2 Ohjeita elintarvikkeiden hankintaan

Ammattitaitoinen henkilökunta voi valmistaa suositusten mukaista ruokaa monenlaista raaka-aineista. Keskeistä lopputuotteen laadun kannalta ovat raaka-aineiden käyttömäärät ja keskinäiset suhteet sekä ruoanvalmistusmenetelmät. Esimerkiksi runsaasti tyydyttynyttä rasvaa sisältävää lihaa voidaan käyttää ruoanvalmistuksessa, mikäli sen määrä ateriakokonaisuudessa on pieni ja muut raaka-aineet eivät sisällä tyydyttynyttä rasvaa. Ravitsemuslaatua painottavat elintarvikehankinnat helpottavat kuitenkin ruoanvalmistusta ja tukevat terveellistä ateriatarjontaa. Siksi työryhmä korostaa laadukkaiden elintarvikkeiden hankinnan tärkeyttä ja pitää tärkeänä, että raaka-aineet myös valmistetaan ruoaksi terveellisin periaattein, esimerkiksi välttämällä ylimääräisiä suolan lisäyksiä.

Elintarvikkeiden hankinnoissa tulisi kiinnittää huomioita niihin jokapäiväiseen ateriatarjontaan liittyviin elintarvikkeisiin, jotka ovat ravitsemuksen kannalta keskeisiä. Suomessa tällaisia ovat esimerkiksi maitotuotteet ja niiden kaltaiset valmisteet, rasvat, liha ja lihavalmisteet sekä leipä ja valmisruoat. Erityistilanteet ja niiden gourmet-tuotteet ovat asia erikseen, joskaan ruoan herkullisuus ei useinkaan ole kiinni rasvan laadusta tai suolan määrästä.

Jotta ruokapalvelun hankintakriteereissä esitetyt vaatimukset (Liite 2) toteutuvat, on elintarvikkeiden hankinnassa huomioitava seuraavaa:

1. Tarjolle on hankittava:

- Leipää, jossa on vähintään 6 % kuitua ja enintään 0,7 % suolaa (näkkileivän suola korkeintaan 1,2 %). Mikäli suurkeittiö leipoo leivän itse, on ao. kriteerit huomioitava resepteissä.
- Leipärasvaa, jonka suolapitoisuus on korkeintaan 1 % ja kokonaisrasvasta enintään 33 % saa olla kovaa rasvaa.
- Rasvatonta maitoa. Kouluruokailussa käy myös 1 % rasvaa sisältävä maito.

- Tuoreita kasviksia, joissa ei ole lisättyä rasvaa tai suolaa. Huomattavaa on, että keittiössä niihin ei saa lisätä rasvaa tai suolaa. Sama pätee pääruoan lisäkkeenä tarjottavaan keitettyyn perunaan. Jos tarjotaan kypsennettyjä kasviksia, niihin voi ruoanvalmistuksessa lisätä kasviöljyä 2 g/100 g kasviksia.
 - Salaatinkastiketta, jossa on enintään 1 % suolaa ja enintään 20 % kovaa rasvaa kokonaisrasvasta. Mikäli suurkeittiö tekee kastikkeet itse, on ao. kriteerit huomioitava resepteissä.
 - Mikäli pääruoan lisäkkeenä on pastaa, riisiä, ohrasuurimoita, riisiruisseoksia tai vastaavia, tulee niiden kuitupitoisuuden olla vähintään 6g/100g (laskettu kuivapainosta). Näiden tuotteiden sekä erilaisten perunalisäkkeiden (perunasose, lohkopurinat, uuniperuna yms.) valmistuksessa on varmistettava, että lopputuotteiden suolapitoisuus on korkeintaan 0,3 %, rasvapitoisuus korkeintaan 2 % ja rasvasta kovaa enintään 33 %.
2. Ruoanvalmistukseen on suositeltavaa hankkia pääruokien kriteerien täyttymistä helpottavia elintarvikkeita:
- Jauheliha, raaka ja kypsä: rasvaa enintään 10 %, suolaa enintään 0,8 %
 - Kokoliha, raaka: rasvaa enintään 10 %, suolaa enintään 0,9 %
 - Kokoliha, kypsä: rasvaa enintään 12 %, suolaa enintään 0,8 %
 - Kermat ja niiden kaltaiset valmisteet: rasvaa enintään 10 %
 - Juustot ja niiden kaltaiset valmisteet: rasvaa enintään 17 %, jos rasvaa enemmän, kovaa rasvaa enintään 33 % rasvasta, suolaa enintään 1,2 %
 - Ruoanvalmistusrasvat: kovaa rasvaa enintään 20 % rasvasta, suolaa enintään 1,0 %

Mikäli pääruokia ei valmisteta itse, on varmistettava, että ruokapalvelukriteeristöissä (ks. Liite 2) esitetyt kriteerit täyttyvät.

Elintarvikkeiden hankinnoissa ja valmistuksessa kannattaa huomioida myös seuraavia laatuun, alkuperään ja asiakaspalveluun liittyviä tekijöitä:

- Raaka-aineiden tuoreus, koskien erityisesti kasviksia, hedelmiä ja marjoja. Tuoreus on yhteydessä aistinvaraiseen miellyttävyyteen kuten makuun ja ulkonäköön sekä tiettyjen vitamiinien säilymiseen sekä tuotteen mikrobiologiseen laatuun.
- Perusraaka-aineiden turhan prosessoinnin välttäminen. Raaka-aineiden liiallinen käsittely saattaa heikentää niiden ravitsemuksellista ja muuta laatua. Monissa prosessoiduissa tuotteissa on myös lisäaineita, joiden vaikutus kohdistuu yksipuolisesti vain tuotteen makuun ja ulkonäköön kuten arominvahventeet, aromit, väriaineet.
- Kestävän kehityksen periaatteet. Valtioneuvoston periaatepäätöksen (2009) mukaan kestäviä hankintoja tulee julkisissa ruokapalveluissa edistää eli luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa tulee olla tarjolla valtionhallinnon keittiöissä

ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä.

- Kuluttajan tiedon tarpeeseen vastaaminen. Ruokailijoita palvelevien henkilöiden on syytä tietää, millaisia elintarvikkeita keittiöön on hankittu ja millaisia ainesosia ruokiin on käytetty. Kuluttajat voivat haluta tietoa tuotteista esimerkiksi terveydellisistä syistä, allergioiden vuoksi, lisäainesten välttämiseksi, eettisen vakaumuksen vuoksi tms.

Elintarvikkeiden hankintojen tukena kannattaa tarvittaessa käyttää myös ravitsemussuositusten yhteydessä olevia elintarvikkeiden kriteeristöjä, joissa on otettu kantaa myös välipalojen laatuun ja annettu hankintaohjeita tilanteisiin, joissa ruokapalvelu kattaa ympärivuorokautisen hoidon. Kouluruokailusuosituksessa (2008) on suositeltavien välipalojen kriteerit sekä vinkkejä niiden toteutukseen. Sairaaloille, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin tarkoitettusta ravitsemushoitossuosituksesta (2010) löytyy kriteereitä terveyttä edistävän perusruokavalion elintarvikehankintoihin. Myös Sydänliitossa on valmistettu suosituskriteeristö helpottamaan ruokapalveluiden elintarvikehankintoja.

5 JOUKKORUOKAILUN SEURANTA- JÄRJESTELMÄT

5.1 SEURANNAN TAVOITTEISTA: MITÄ SEURATAAN JA MIKSI?

Joukkoruokailuseurannan oleellisimpia kohteita ovat ruokapalvelujen käyttö ja ruokapalvelujen tarjoaman ruoan laatu. Suomessa ei toistaiseksi ole systemaattista ruokapalvelujen seurantajärjestelmää, vaikka seurantatiedolla onkin useita käyttäjäryhmiä. Kattavan seurantajärjestelmän rakentaminen on työlästä, sillä ruokapalveluita käyttää ja tuottaa hyvin heterogeeninen joukko. Ruokapalveluita tarjoavat sekä yksityiset että julkiset tahot. Osa palvelun tarjoajista on muutaman hengen yrityksiä, osa puolestaan kansainvälisiä tai kotimaisia suuryrityksiä tai kuntien ruokapalveluista huolehtivia organisaatioita. Palvelujen käyttäjätkin vaihtelevat päiväkotilapsista vanhuksiin, sairaalapotilaista varusmiehiin.

Joukkoruokailua seuraavia valtakunnallisia tietolähteitä on koottu liitteeseen 1. Nämä tutkimukset, selvitykset, raportit ja tilastot toistuvat tietyin väliajoin ja niitä ylläpitävät eri tutkimuslaitokset sekä kaupalliset yritykset.

Joukkoruokailun seurantajärjestelmän keskeisenä ajatuksena on tiedon tuottaminen terveys- ja ravitsemuspoliittisen päätöksenteon tueksi, mutta myös muille politiikan lohkoille, kuten työmarkkinapoliittisiin ruokapalveluita koskeviin ratkaisuihin. Ravitsemus- ja terveyspoliittisten ohjelmien suunnittelijat ja päättäjät, kuten Valtion ravitsemusneuvottelukunta ja sosiaali- ja terveysministeriö, tarvitsevat myös seurannan tuottamaa tietoa alan ohjelmien ja toimenpiteiden arviointiin. Terveysten edistämisen politiikka-ohjelma, Valtioneuvoston periaatepäätös terveyttä edistävän liikunnan ja ravitsemuksen edistämisestä ja Terveyserojen kaventamisen toimenpideohjelma ovat esimerkkejä nykyisistä ohjelmista, joissa käsitellään joukkoruokailua.

Työterveyshenkilöstö ja työmarkkinaosapuolet voivat tiedon avulla kannustaa työntekijöitä ja työnantajia terveellisen ruokavalion valitsemiseen sekä edistää laadukkaimpien palvelujen hankkimista työpaikoille. Ruokapalveluiden päättäjät ja vastuulliset toteuttajat voivat käyttää seurannassa tuotettua tietoa palveluiden kehittämisen apuvälineenä. Kuntatasolla ruokapalveluiden toteuttajien on pystyttävä määrittelemään asiakaskuntansa tarpeet ja tarjotun palvelun laatu erityisesti tulevaisuudessa, kun yhä useammassa kunnassa ruokapalvelut kilpailutetaan. Sama koskee myös yksityissektoria. Seurantajärjestelmän tuottamaa tietoa voitaisiin käyttää myös riskiperusteisen elintarvikevalvonnan suunnittelussa ja toteutuksessa.

Ammatillisissa oppilaitoksissa toimiva opetushenkilöstö voi hyödyntää tietoa tulevaisuuden joukkoruokailun ammattilaisten opetuksessa. Ruokapalveluiden käyttäjät sekä potentiaaliset asiakkaat saavat ajankohtaista tietoa joukkoruokailun seurannan tuloksista tiedotusvälineiden kautta.

5.2 JOUKKORUOKAILUN NYKYINEN SEURANTA TUTKIMUSLAITOKSISSA

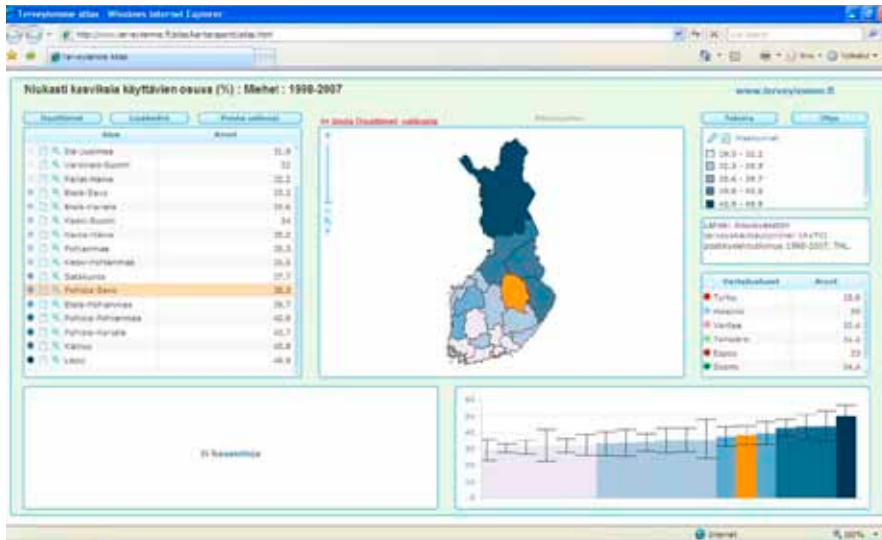
Tutkimuslaitosten terveysseurannat tuottavat tietoa ruokapalvelujen käytöstä. Seurantojen pääkohteena eivät kuitenkaan ole ruokapalvelut, vaan suomalaisten terveys, työolot ja niihin vaikuttavat tekijät. Terveysseurantojen aineistot soveltuvat ruokapalvelujen käytön, sen muutosten ja väestöryhmäerojen seurantaan, joskin esimerkiksi laitoksissa oleva väestö tai pienet lapset eivät ole seuranta-aineistossa mukana. Tärkeimpiä ruokapalvelujen seurantaan soveltuvia aineistoja ovat Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) kyselyt. Tällä hetkellä THL kerää joka toinen vuosi Kouluterveyskyselyn, joka vuosi Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys -kyselyn (AVTK), joka toinen vuosi Eläkeikäisten terveyskäyttäytyminen ja terveys -kyselyn (EVTK) sekä kerran viidessä vuodessa FINRISKI- ja Finravinto-tutkimuksen. Työterveyslaitos (TTL) toteuttaa joka kolmas vuosi Työ ja Terveys Suomessa -tutkimuksen (ks. Liite 1).

Terveysseurannat soveltuvat ruokapalvelujen seurantaan erityisesti sen vuoksi, että ne edustavat kukin oman ikäryhmänsä suomalaisia, toisin sanoen kouluikäisiä, työikäisiä tai eläkeikäisiä. Lisäksi seurannat toistetaan määrääjain ja niihin on mahdollista liittää ruokapalveluja koskevia kysymyksiä. Terveysseurantojen ongelmana on, että niihin ei mahdu monia ruokakysymyksiä eikä niiden perusteella saada tietoa keittiöiden tarjoaman ruoan laadusta. Sen sijaan ne antavat epäsuoraa tietoa kodin ulkopuolella syödyn ruoan merkityksestä suomalaisten ruokavaliossa. Lisäksi laitoksissa asuvat, kuten esimerkiksi vangit ja osa ikääntyneistä ja sairaista, ovat nykyisten valtakunnallisten seurantajärjestelmien ulkopuolella.

Tutkimuslaitosten terveysseurantojen käyttömahdollisuudet ruokapalvelujen seurannassa käyvät ilmi kolmesta erillisestä selvityksestä: Työaikainen ateriointi Suomessa (Raulio ym. 2004), Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi. Ruokapalvelujen seurantaraportti 2 (Raulio ym. 2007) sekä Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 3 (Aldén-Nieminen ym. 2009).

Osa ruokapalvelujen käyttöä kuvaavista seurantatiedoista voidaan siirtää suoraan THL:n ylläpitämään Terveysme-tietojärjestelmään (www.terveysme.fi), joka sisältää keskeisiä tietoja väestön terveydestä ja siihen vaikuttavista tekijöistä alueittain ja väestöryhmittäin. Tietojärjestelmän tavoitteena on parantaa terveystietojen käytettävyyttä, saatavuutta ja vaikeuttavuutta, ja sillä pyritään palvelemaan erityisesti päätöksentekijöitä ja asiantuntijoita. Henkilöstöravintolan käytön yleisyyttä koskevaa tietoa on

jo kokeiluluontoisesti siirretty järjestelmään. Kattavampia väestöaineistoja kuitenkin tarvitaan, jotta TerveysTemme-järjestelmä pystyisi tuottamaan eri alueita koskevaa tietoa henkilöstöruokalan käytöstä eri väestöryhmissä. Esimerkiksi yhden vuoden seurantiedot eivät anna riittävän tarkkaa aluetason tietoa ruokapalvelujen käytöstä. Muutaman vuoden kuluttua TerveysTemme-järjestelmästä voidaan kuitenkin jo saada henkilöstöruokalan käytön useutta kuvaavia tietoja teemakartan, pylväskuvion, aikasarjan ja taulukon avulla (ks. Kuvio 5).



KUVIO 5. ESIMERKKITULOSTUS THL:N TERVEYSTEMME-JÄRJESTELMÄSTÄ (WWW.TERVEYSTEMME.FI).

5.3 RUOAN LAADUN SEURANTAKOKEILUJA JA SEURANNAN KEHITTÄMISTARPEITA

Suomessa ei tällä hetkellä ole järjestelmää, joka tuottaisi koko maata koskevaa tietoa ruokapalvelujen ravitsemuksellisesta laadusta. Ravitsemuslaadun seuraaminen on vaikeampaa kuin ruokapalveluiden käytön, koska palveluiden käyttöä voidaan selvittää kysymällä asiaa ruokailijoilta. Yksittäinen ruokailija ei sen sijaan pysty arvioimaan, mikä on kodin ulkopuolella syödyn ruoan ravitsemuslaatu tai merkitys hänen kokonaisravitsemuksensa. Ravitsemuslaadun arviointi ruokailijoilta saatavan tiedon perusteella edellyttäisi yksityiskohtaista ja seurantatarkoituksiin liian kallista ravitsemustutkimusta. Ruoan ravitsemuslaadun seuraaminen kustannustehokkaasti on mahdollista ainoastaan kokoamalla tietoja palveluiden tilaajilta tai tuottajilta.

Ruokapalvelun tuottaja voi olla julkinen tai yksityinen, ja yhdellä tuottajalla voi olla yksi tai useampia ammattikeittäjiä, joiden asiakaskunnan ravitsemukselliset tarpeet vaihtelevat. Julkisten ruokapalveluiden arvioimiseksi on olemassa avoimia lakisääteisiä rekistereitä, mutta yksityisten yritysten

rekisteritiedot ovat pääosin liikesalaisuuksia, joiden siirtäminen sellaisenaan kansalliseen ja julkiseen seurantajärjestelmään ei ole mahdollista.

Ammattikeittiön ruokatarjonta antaa kuvan siitä, missä määrin ruokailijan on mahdollista valita suosituksia vastaavia aterioita ja mikä on suositusten mukaisten aterioiden tai elintarvikkeiden menekki muihin tarjolla oleviin verrattuna. Tarjonnan seuraaminen ei kerro yksittäisten asiakkaiden välisistä eroista eikä valitun aterian merkityksestä asiakkaan koko ruokavaliossa. Ammattikeittiöiden tarjoaman ruoan laatua on Suomessa arvioitu joissakin tutkimuksissa ja kehittämissuunnitelmissa, mutta toistaiseksi yksikään kokeilu ei ole johtanut käyttökelpoiseen seurantajärjestelmäehdotukseen. Palveluiden tarjoaman ruoan laatua voidaan arvioida erilaisilla tiedonkeruumenetelmillä tietyistä lähteistä. Seurantaan soveltuvalta menetelmältä edellytetään, että

- se antaa tietoa tarjotun/syödyn ruoan määrästä ja/tai suositusten mukaisen ruoan osuudesta muuhun tarjontaan verrattuna, ts. siitä, kuinka usein on tarjolla ravitsemussuosituksia täyttäviä ateriakokonaisuuksia
- se antaa tietoa ruokapalveluissa käytettävien elintarvikkeiden ravitsemuslaadusta
- sen avulla voidaan kerätä vertailukelpoisia tietoja ilman keittiöhenkilökunnan erityisponnisteluja mahdollisimman monesta keittiöstä
- se tuottaa tietoa helppokäyttöisessä ja siirrettävässä sähköisessä muodossa
- se tuottaa kattavaa tietoa (koko maa, erilaiset ruokapalvelut)

Vaihtoehtoisia tietolähteitä ovat ruokapalveluiden hankintailmoitukset, tarjouspyynnöt ja hankintasopimukset, ravintoloiden/ruokaloiden ostotilastot ja kuormakirjat sekä valituille keittiöille suunnatut kyselyt ja puhelinhaastattelut.

5.3.1 Julkiset hankintailmoitukset, tarjouspyynnöt ja hankintasopimukset

Kaikista suurista julkisista hankinnoista on tehtävä hankintailmoitus ja järjestettävä tarjouskilpailu, jos hankintalaissa (348/07) säädetty kansallinen kynnsarvo ylittyy (yli 15 000 euroa tavara- ja palveluhankinnoissa). Hankintailmoitukset ja avointen tarjouskilpailujen tarjouspyynnöt julkaisetaan avoimessa hankintailmoitusrekisterissä (HILMA). Credita.fi tarjoaa HILMA:an perustuvaa erillispalvelua, joka välittää uudet sovitun aihepiirin mukaiset hankintailmoitukset palvelun tilaajan sähköpostiosoitteeseen. Ravitsemuskriteerien soveltaminen käy ilmi tarjouspyynnöstä tai muista tarjousasiakirjoista. Avoimien hankintailmoitusten perusteella pystytään arvioimaan, kuinka suuressa osassa tarjouspyyntöjä ravitsemuskriteerit esitetään.

HILMA:an tulevat lakisääteisesti vain kynnysarvon ylittävät julkiset palveluiden hankintailmoitukset, pienet ja yksityiset ammattikeittiöt eivät ole mukana. Tarjouspyyntöä ei myöskään aina liitetä hankintailmoitukseen. Hankintasopimuksia ei rekisteröidä HILMA:an eikä kukaan seuraa keskitetysti hankintasopimusten toteutumista.

Sopimusten toteutumista voitaisiin mahdollisesti valvoa erillisin pistokokein tai pyytämällä keittiöiltä kuvia malliaterioista, ruokalista-, resepti- ja hankintatiedoista, erityisruokavalioiden tarjoamisesta jne. Toteutumisen seurannassa on myös keskeistä, että sopimuksen tekijöihin otetaan jälkikäteen yhteyttä. Seurantatietoja tulisi kerätä tilaajakohtaisesti. Tilaajan edun mukaista on, että kehitetään menetelmä, jolla voidaan arvioida hankintasopimuksen toteutumista.

5.3.2 Ammattikeittiön hankintatiedot

Ammattikeittiöiltä on mahdollista kerätä tietyn ajanjakson hankintatiedot kaikista elintarvikkeista. Tiedot saadaan kuormakirjoista tai ostotilastoista. Kuormakirjoissa on yksityiskohtaiset tuotetiedot sekä tilattujen tai saapuneiden tuotteiden määrät (Tuulia International Oy 2009).

Hankintatietojen keräämismenetelmän etuna on, että keittiöltä ei edellytetä erillistä tiedonkeruuta, koska kuormakirjat talletetaan joka tapauksessa, ja keittiöillä on kuormakirjat käytettävissään. Menetelmän käyttöä vaikeuttaa, että hankintatiedot ovat sähköisessä muodossa vain suurissa keittiöissä eli pienien keittiöiden tiedot täytyy erikseen tallentaa. Tämän jälkeen hankintatietoihin on vielä liitettävä elintarvikkeiden koostumustiedot. Kuormakirjojen ja ostotilastojen perusteella on lisäksi vaikea arvioida, kuinka pitkäksi aikaa yksittäiset keittiöön tilatut elintarvikkeet riittävät.

5.3.3 Ammattikeittiöiden esimiehiltä kerättävät kysely- ja haastattelutiedot

Ruoan ravitsemuslaatua voi seurata myös ammattikeittiöiden esimiehille kohdistettujen kyselyiden ja haastatteluiden avulla. Keittiön esimies täyttää lomakkeen tai vastaa puhelimesta haastattelijan kysymyksiin. Kysymysten tarkoituksena on arvioida, missä määrin keittiössä noudatetaan ravitsemuksellisen laadun kriteereitä. Vastausten lisäksi ammattikeittiöt toimittavat arvioitaviksi sovitun ajanjakson ruokalistat sekä pääruokien ruokaohjeet sekä tiedot aterioilla tarjottavista pääruokien lisäkkeistä (Vanhala ym. 2004).

Lomakekyselyn ja puhelinhaastattelun etuja on, että otos ammattikeittiöistä voidaan poimia HORECAN suurkeittiörekisteristä, jolloin tiedot saadaan suoraan keittiöstä ilman välikäsiä. Lomakkeen täyttäminen/haastattelukysymyksiin vastaaminen myös ohjaa täyttäjän kiinnittämään huomiota ruoan ravitsemukselliseen laatuun. Menetelmällä on myös ongelmansa. Ravitsemuslaatua koskevat tulokset perustuvat henkilökunnan subjektiiviseen arvioon ja vastaaminen vie henkilökunnan aikaa. Vastausprosentit jäävät

helposti alhaisiksi, koska oikean henkilön tavoittaminen erityyppisistä keittiöistä sekä vastaajien motivoiminen on vaikeaa. Kaikissa keittiöissä ei ole reseptitietoja eikä ruokaa aina tehdä reseptin mukaan. Menetelmä on myös suhteellisen työläs, kallis ja epätarkka. Puhelinhaastattelun erityisongelma on se, että haastatteluun ei mahdu monia kysymyksiä. Lomakekyselyssä voidaan tiedustella useampia asioita kuin haastattelussa, mutta tällöin haastattelija ei pysty tarkentamaan vaikeaselkoisia kohtia.

5.4 ESITYS TARVITTAVASTA VALTAKUNNALLISESTA SEURANTAJÄRJESTELMÄSTÄ

Joukkoruokailun seurannan tavoitteena on tuottaa tietoa terveys- ja ravitsemuspoliittisen päätöksenteon tueksi sekä edistää ravitsemuksellisesti laadukkaiden ruokapalveluiden tarjontaa ja käyttöä.

Työryhmä esittää, että rakennetaan seurantajärjestelmä, joka kohdistuu sekä yksityisen että julkisen sektorin tuottamien *ruokapalvelujen käyttöön ja ruokapalvelujen tarjoaman ruoan ravitsemuslaatuun*. Ruokapalveluiden käyttöä seurataan olemassa olevaa terveysseurantatietoa analysoimalla. Ruoan ravitsemuksellista laatua seurataan rekistereiden ja erillistutkimusten avulla.

Seurantajärjestelmä tuottaa säännöllisin väliajoin barometrin, joka kuvaa ruokapalvelujen käytön taustatekijöitä, väestöryhmittäisiä trendejä sekä palvelujen käytön yhteyksiä ruokatottumuksiin. Barometrissa on myös rekistereistä poimittua tietoa siitä, sovelletaanko ravitsemuksellisia kriteereitä julkisten ruokapalveluiden tai niissä käytettävien elintarvikkeiden hankinnassa. Erillistutkimuksista saadaan barometriin tietoa ravitsemuskriteerien toteutumisesta valituissa keittiöissä.

Seurannan organisointi

Seurannan toteuttaminen edellyttää monialaista joukkoruokailun, ravitsemuksen, työterveyden, ravitsemuspolitiikan ja terveysseurannan asiantuntemusta.

Joukkoruokailun seurantaan varten tarvitaan Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) nimeämä *johtoryhmä*, jossa on THL:n lisäksi edustettuna Työterveyslaitos (TTL), sosiaali- ja terveysministeriö, Elintarviketurvallisuusvirasto, Valtion ravitsemusneuvottelukunta, korkeakoulut, elintarviketeollisuus ja -kauppa, ruokapalveluyritykset, kunnat sekä kansanterveysjärjestöt. Johtoryhmä arvioi vuosittain seurantatyön tuloksia ja hyväksyy tulevan kauden toimintasuunnitelman.

Seurannan käytännön toteutuksesta vastaa THL:n nimeämä *asiantuntija-tutkija* yhdessä johtoryhmän nimeämän *seurantaryhmän* kanssa. Seurantaryhmä ja asiantuntija-tutkija valmistelevat johtoryhmän kokoukset. Asiantuntija-tutkija työskentelee THL:ssa, koska sieltä on saatavissa tehtä-

vän vaatimaa osaamista ja tukipalveluita sekä suuri osa seurannassa tarvittavista väestöaineistoista.

Mikäli joukkoruokailubarometri julkaistaan noin kolmen vuoden välein ja välivuodet käytetään suunnitteluun, raportointiin ja tiedottamiseen, työn voi toteuttaa yksi täysipäiväinen tutkija puolipäiväisen tutkimusassistentin ja alan asiantuntijoista koostuvan seurantaryhmän avulla.

Ruokapalvelujen käytön seuranta

Ruokapalveluiden käyttöä voidaan analysoida Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys -kyselystä (THL), Työ ja terveys Suomessa -tutkimuksesta (TTL), Finravinto-tutkimuksesta (THL), Eläkeikäisten terveyskäyttäytyminen ja terveys -kyselystä (THL) sekä Kouluterveyskyselystä (THL). Jotta ruokapalveluiden käyttötiedon tuottaminen on tulevaisuudessakin mahdollista, on ruokapalveluja koskevat kysymykset pidettävä näiden väestötasoisien seurantatutkimusten lomakkeissa. Keskeiset kysymykset koskevat työ- tai koulupäivän aikaista ruokailupaikkaa, ruokatottumuksia, henkilöstöravintolan käyttömahdollisuutta sekä käytön esteitä.

Joukkoruokailun seurantaan palvelevat kysymykset on liitteessä 4. Mikäli käynnistetään uusia väestötasoisia seurantatutkimuksia, on niissä selvitettävä joukkoruokailun tai ruokapalvelujen käyttöä. Myös olemassa olevien kyselyjen sisältöä on syytä kehittää arvioimaan paremmin ruokapalvelujen käyttöä ja laatua. Erillistutkimuksia tarvitaan laitoksessa asuvien sekä pienten lasten ruokapalvelujen käytöstä.

Ruoan ravitsemuslaadun seuranta

Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuksellisesta laadusta on kerättävä joukkoruokailun seurantajärjestelmää palvelevia tunnuslukuja. Suurten julkisten hankintojen tarjouspyynnöt kootaan työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämään hankintailmoitusrekisteriin (HILMA), josta on mahdollista poimia ruokapalveluita ja elintarvikehankintoja koskevat tarjouspyynnöt taustadokumentteineen. Rekisterin välityksellä tulee seurata, missä määrin ja minkälaisessa muodossa julkisten ruokapalveluiden hankintaan sovelletaan ravitsemuksellisia kriteereitä. HILMA-rekisteristä saadaan myös tieto kunkin tarjouskilpailun voittajasta. Ruokapalveluiden tuottajiin on siten mahdollista saada yhteys rekisterin kautta ja koota heiltä yhteistyössä palvelun tilaajan kanssa yksityiskohtaisempaa tietoa ravitsemuksellisesta laadusta.

Mikäli tiedot kerätään suoraan ammattikeittiöistä, keittiöiden esimiehille suunnattu kysely tai puhelinhaastattelu ovat kustannussyistä ainoat mahdolliset tiedonkeruumenetelmät. Valtakunnallisesti edustavan kuvan saaminen ruoan ravitsemuslaadusta edellyttää rekistereihin perustuvaa otosta suomalaisista ammattikeittiöistä.

Toistaiseksi ei ole sellaisia sähköisiä järjestelmiä, joista ruokapalveluissa käytettyjen elintarvikkeiden kulutustiedot voisi kohtuullisin kustannuksin siirtää ravitsemuslaadun seurantajärjestelmään. Tarvitaan erillisiä tutki-

muksia ja kokeiluja ennen kuin suoraan ammattikeittiöiltä saatava tieto saadaan osaksi seurantajärjestelmää.

Tiedon raportointi

Osa ruokapalvelujen käyttöä kuvaavista seurantatiedoista on syytä siirtää THL:n Terveystietojärjestelmään, joka sisältää keskeisiä tietoja väestön terveydestä ja siihen vaikuttavista tekijöistä alueittain ja väestöryhmittäin. Järjestelmässä tulee kuvata ainakin ruokapalvelujen käytön yleisyyttä eri alueilla ja väestöryhmissä eri ajanjaksoina.

Seurannan tärkein tuotos, joukkoruokailubarometri, julkaistaan sähköisenä ja tarvittaessa painettuna. Barometrin valmistumisesta tiedotetaan laajasti. Seurantaryhmän tehtävänä on myös laatia erilaisia artikkeleita, tiedotteita, terveyskasvatusaineistoja sekä verkkomateriaalia.

6 JOUKKORUOKAILUN KEHITTÄMISEN JA SEURANNAN HAASTEISTA

■ Joukkoruokailun kehittäminen ja seuranta ovat keskeinen osa suomalaisia ravitsemus- ja terveyspolitiikkaa. Terveyttä ja hyvinvointia edistävä ruoka on investointi tulevaisuuteen. Joukkoruokailu on ollut merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuria ja samalla kun joukkoruokailu on muuttunut ruokapalveluiksi, tulee sen merkitys edelleen kasvamaan. Toimijakentän monipuolistuessa myös uudenlaisen ohjauksen ja seurannan tarve on lisääntynyt. Myös yhteiskunnan muuttuminen ja sen mukana muuttuneet elintavat ovat asettaneet ruokapalveluille uusia haasteita. Näihin pyritään tämän muistion toimenpidesuosituksilla vastaamaan. Laadukkaan ja terveyttä edistävän joukkoruokailun saatavuus on turvattava mahdollisimman monille sekä seurattava ruoan laadun ja palvelujen käytön kehittymistä.

Keskeisenä haasteena on toimenpidesuosituksen ehdotusten toimeenpano. Toimeenpano vaatii kaikkien toimijoiden sitoutumista ja riittäviä resursseja. Tähän tarvitaan päättäjien, työmarkkinaosapuolten, ruokapalveluyritysten, elintarviketeollisuuden, valvontaviranomaisten ja muiden toimijoiden välistä yhteistyötä. Tärkeää on myös kehittää joukkoruokailua jatkossa edelleen tämän esityksen linjausten mukaan, ottaen huomioon esimerkiksi elintarvikevalikoiman muutokset ja seurantajärjestelmän avulla kertyvä tieto ruoan laadusta ja palvelujen käytöstä sekä käytön esteistä.

6.1 ELINTARVIKETEOLLISUUS JA RUOKAPALVELUJEN TUOTTAJAT

Työryhmän esittämät ravitsemukselliset laatuksiteerit ovat kompromissien tulos. Keskeinen ongelma kriteerien työstämisessä oli epätydyttävä markkinatilanne eli ravitsemuksellisesti suositeltavien/parempien tuotteiden tarjonta oli monissa tuoteryhmissä niukkaa ja yksittäisten yritysten varassa. Erityisen hankalaa oli löytää suurtalouksiin sopivia valmisruokia ja puolivalmisteita, joiden suolapitoisuus olisi riittävän alhainen.

Työryhmä toivoo, että markkinatilanne jatkossa paranee. Suomalainen elintarviketeollisuus on panostanut viime vuosina terveysvaikutteisten kuluttajatuotteiden sekä erityisruokavalioihin sopivien tuotteiden kehittämiseen. Elintarvikeyrityksissä on siis paljon terveyteen liittyvää osaamista. Toivottavasti tätä hyödynnetään jatkossa enemmän myös ruokapalveluissa tarvittavien elintarvikkeiden koostumuksen kehittämiseen enemmän kuitua ja vähemmän suolaa sekä tyydyttynyttä rasvaa sisältäviksi.

Ruokapalveluyritysten ja julkisen sektorin ruoan valmistuksen vastuullinen toiminta on keskeinen toimenpidesuositusten toteuttamisen edellytys.

Ruoan ravitsemuslaatu ja sen ylläpitämisen tärkeys on tehtävä näkyväksi ja se on otettava huomioon kaikessa toiminnassa, henkilökunnan osaamisen ylläpidossa ja omavalvonnassa. Omavalvonnassa panostetaan usein pääosin olosuhteiden valvontaan eli elintarvikkeiden käsittelyyn, tarjoiluun, kuljetukseen ja tarjoiluun. Tuotteisiin liittyvä valvonta, jota ravitsemuslaadun valvonta pääosin on, vaatii yrityksiltä uudenlaista ajattelua ja sitoutumista ravitsemuslaatuun.

Työikäisistä kahdella viidestä ei ole työpaikalla tai sen läheisyydessä henkilöstöravintolaa. He muodostavat mahdollisen asiakasryhmän ruokapalveluyritysten uudentyyppisille, kohtuuhintaisille palveluille, esimerkiksi työn vaatimukset huomioon ottaville, työpisteisiin toimitettaville aterioille tai terveellisille eväs- ja välipalavaihtoehdoille.

6.2 KOULUTUSJÄRJESTELMÄ JA AMMATTITAITOINEN HENKILÖSTÖ

Ruokapalveluhenkilöstön riittävä ravitsemusosaaminen ja tietojen ylläpito on välttämätöntä, jotta työryhmän kehittämien ravitsemuskriteerien mukaista tarjontaa voidaan ylläpitää ja kehittää. Taitoja terveyden edistämiseen ravitsemuksen keinoin on vahvistettava ruokapalvelu- ja elintarvikealalla toimivien keskuudessa, mutta myös muilla ammatillisen koulutuksen alueilla. Ravitsemusopetus tulee sisällyttää osaksi työhyvinvointia, työsuojelua ja itsestä huolehtimista, jotta ruokailun ja aivan erityisesti terveyttä edistävän ruokailun merkitys tärkeänä terveysjohtamisen osa-alueena kasvaa. Tarvitaan sekä riittävää peruskoulutusta että täydennyskoulutusta. Olisi myös syytä kehittää järjestelmiä, joiden avulla ravitsemusosaamista osana terveyden edistämistyötä voisi arvioida.

Haasteena on ylläpitää ja kehittää riittävää ravitsemusosaamista. Vaikka ammatillisissa perustutkinnoissa vaaditaan valtakunnallisesti tiettyä osaamista kussakin tutkinnon osassa, opintojen toteutus suunnitellaan pitkälti koulukohtaisesti. Vaarana on, että eri oppilaitoksista valmistuneiden väliset erot ravitsemusosaamisessa kasvavat. Toisaalta koulutusrakenteet mahdollistavat ravitsemuksen sisällyttämisen nykyistä laajemmin mukaan, mutta tarve siitä tulisi tulla oppilaitosten tietoon kentältä, jolloin se voidaan paikallisesti huomioida. Ammattikorkeakoulututkinnoissa vaatimukset määritellään ns. kompetenssien avulla, jotka tehdään varsin yleisellä tasolla. Ruokapalvelujen suunnitteluosaamisen tulisi olla selkeästi kuvattuna osaamisvaatimuksissa. Korkeakoulututkintojen osaamistavoitteita määriteltäessä tulee terveyden edistäminen sisällyttää jokaisen alan osaamistavoitteisiin.

Joukkoruokailun kehittämisen haasteeksi voi tulevaisuudessa muodostua henkilökunnan riittämättömyys. Ruokapalvelualan työvoimapula heikentää ammattiosaamista, kun alalle palkataan kouluttamatonta henkilökuntaa. Lisäksi monikulttuurisuuden lisääntyttä on huolehdittava eri kulttuurista tulevien ravitsemusosaamisesta ja kommunikaatioitaidoista. Muun muassa

asiakkaan ohjaaminen ravitsemuksellisesti terveellisiin valintoihin kuuluu ruokapalveluhenkilöstön osaamisvaatimukseen, samoin kuin suoritusten mukaisten aterioiden toteuttaminen. Ruokapalvelualan ammattien arvostusta on jatkossa tuettava, mukaan lukien palkkaus, tai muuten ajaututaan tilanteeseen, jossa automaattit, pitkälle jalostetut ruoat, standardituotteet ja pikaruoka valtaavat alaa. Myös joukkoruokailua hoitavat keittiöt on saatava houkuttelevammiksi ammattivaihtoehdoiksi. Suuri osa opiskelijoista suuntautuu nykyään ravintolasektorille eivätkä nämä opiskelijat osaa valita muilla ammattikeittiöiden sektoreilla tarvittavaa osaamista. Olemme tilanteessa, jossa ravintolamaailman ulkopuolella toimivat ammattikeittiöt kokevat vajausta koulutetusta työvoimasta.

6.3 TUTKIMUS JA JOUKKORUOKAILUN SEURANTA

Työryhmä esittää joukkoruokailun seurantajärjestelmän rakentamista. Seurantajärjestelmä on välttämätön, jotta joukkoruokailua voidaan kehittää ja arvioida. Keskeisenä haasteena on tarvittavien resurssien varmistaminen.

Ruokapalvelujen käytön osalta tarpeet ovat aineistojen keruun suhteen vähäiset. Keskeistä on varmistaa, että ruokapalvelujen käyttöön liittyvät kysymykset pysyvät osana nykyisiä seurantatutkimuksia. Sen sijaan aineistojen analysointi vaatii ammattitaitoisen henkilöstön. Erityisen haasteellista on seurata joukkoruokailun ravitsemuslaatua, koska aineistojen keruu vaatii erillistutkimuksia. Käytännössä ravitsemuslaadun tutkimusta voinee osin yhdistää muiden tutkimusten tiedon keruuseen. Erityisen tärkeää olisi saada valtakunnallista tietoa lasten ravitsemuksesta, esimerkiksi päiväkotien ja koulujen ruokailusta.

Ruokapalveluiden käyttöä seuraava järjestelmä tuottaa tietoja ensisijaisesti laajoista väestöryhmistä. Paikallista tietoa saadaan vain suurista kaupunkeista. Palvelujen kehittämisen kannalta myös alueellisille (esimerkiksi suurimmat kunnat) seurannoille on tarvetta. Ruoan ravitsemuslaadun seuranta, joka toistaiseksi tulee perustumaan erillisiin selvityksiin, voi periaatteessa ulottua jopa yksittäisten ruokapalveluiden tuottajien palveluihin. Erillisselvityksin voidaan tuottaa tietoja ainakin julkisten ruokapalveluiden laadusta ja näin palvella palveluiden tilaajia.

Ruoan laadun ja valmistuksessa käytettyjen elintarvikkeiden koostumuksen seuranta olisi helpompaa ja tehokkaampaa, jos ruokapalveluilla ja joukkoruokailun seurantaa tekevillä tahoilla olisi käytössä ajantasaista tietoa tuotteiden ravintosisällöstä sähköisessä muodossa. Tällä hetkellä esimerkiksi elintarviketeollisuuden ja kaupan ylläpitämä sähköinen tuotetietopankkijärjestelmä, jossa on myös tuotteiden ravintosisältöjä, ei ole ruokapalvelujen tai tutkijoiden käytössä.

Esitetyt ravitsemuslaadun kriteerit perustuvat olemassa olevaan tutkimusnäyttöön ja Sydänliitossa tehtyyn kehitys- ja arviointityöhön. Kriteereitä on syytä edelleen kehittää, testata, tutkia ja arvioida ruokapalvelujen

arkityössä, erilaisissa ruokapalveluissa ja erilaisissa kuntayksiköissä. Erityisen tärkeää on seurata lapsille ja nuorille tarkoitettujen ruokapalvelujen toimivuutta ja ravitsemuslaadun kriteerien toteutumista niissä. Laadun lisäksi olisi selvitettävä myös asiakkaiden valintoja ja niihin vaikuttavia tekijöitä.

6.4 KUNNAN PÄÄTTÄJÄT JA PAIKALLISET TOIMIJAT

Keskeinen osa joukkoruokailuun liittyvistä päätöksistä tapahtuu kunnissa ja paikallisella tasolla. Kouluruokailu kattaa ruokapalveluissa tarjottavista aterioista suurimman osan. Lisäksi paikalliset päättäjät tekevät keskeiset ratkaisut muun muassa päivä- ja vanhainkodeissa sekä sairaaloissa tarjottavista aterioista. Asiakaskunta on heterogeeninen, ruokailijoita on vauvasta vaariin.

Työryhmän laatimat kriteerit sopivat hankinnoista vastaavien työkaluksi, mutta kattavat vain aterioiden ravitsemuslaadun. Näiden lisäksi on huomioitava heterogeenisen asiakaskunnan erilaiset tarpeet ja ruokailun muut merkitykset. Esimerkiksi päiväkodissa ruoanvalmistukseen ja ruokailuun liittyy vahvasti myös kasvatuksellinen merkitys, ja ikääntyneillä on usein erilaiset mieliruoat kuin nuoremmilla. Ravitsemuslaadun hankintakriteerit pohjaavat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukseen ja tukevat niiden toteutumista hankintatilanteissa. Sen lisäksi käytännön työssä on otettava huomioon muut suositukset esimerkiksi välipalojen tarjoamisesta, kohtuullisesta ja riittävästä ruokamäärästä sekä hyvinvointia edistävästä ruokailutilanteesta.

Ruokapalveluihin liittyvien ratkaisujen tulee olla keskeinen osa kuntien hyvinvointistrategiaa. Laadukas ruoka ja hyvä ravitsemustila parantavat terveyttä ja hyvinvointia sekä ehkäisevät ongelmia jatkossa. Joukkoruokailun käyttö on yhteydessä parempaan terveyteen. Työryhmä esittää, että julkisia ruokapalveluja avataan nykyistä enemmän myös työelämän ulkopuolella oleville kuten työttömille ja eläkeläisille. Käytännössä tämä voisi tarkoittaa esimerkiksi mahdollisuutta ruokailla tai ostaa ruokaa kouluista, eläkeläisten mahdollisuutta käydä päiväkodissa ruokailemassa tai virastojen ruokaloiden avaamista työttömille. Tämän tyyppinen järjestelmä voisi myös edistää ikääntyneiden hyvinvointia tai työttömien integroitumista. Työryhmä ei kuitenkaan ota kantaa siihen, miten tämä tulisi käytännössä tehdä. Ratkaisut tulee tehdä paikallistasolla, paikalliset olosuhteet ja infrastruktuuri huomioiden. Esimerkiksi hinnoitteluun, käyttäjäryhmiin, turvallisuuteen ja palvelujen järjestelyihin liittyvät kysymykset on käsiteltävä paikallisissa suunnitelmissa terveyttä edistävien palvelujen järjestämisestä.

Haasteena myös kunnissa on riittävien resurssien varmistaminen. Ruokapalvelujen tilanne eri kunnissa on hyvin erilainen. Ammatillisen ja toiminnallisen yhteistyön alueellinen lisääminen antaisi lisää resursseja toimintaan. Keskeiset ratkaisut ja päätökset resursseista tehdään kunnan luottamuselimiä. Poliittisten päättäjien tulisi osata tehdä valistuneita ratkaisuja, mikä

edellyttää riittävää tietämystä ravitsemuksen ja ruokapalvelujen merkityksestä. Myös riittävä hankintaosaaminen on välttämätöntä, jotta voidaan toteuttaa tavoitteellista hankintapolitiikkaa, jossa laatutekijöillä on riittävä painoarvo. Toimenpidesuosituksen toteutuksen jatkokehittely edellyttää eritasoista yhteistyötä kuntatason kanssa.

Haasteena on myös valvonnasta vastaavien henkilöiden ravitsemusosaaminen ja eri ammattiryhmien hyödyntäminen ravitsemuslaadun varmistamisessa. Kuntien elintarvikeviranomaisten asiantuntemus ravitsemuksessa on usein rajallista ja elintarvikevalvonta suuntautuu hygienian valvontaan. Elintarvikevalvontaviranomaiset tarvitsevat ohjausta ja tukea ravitsemuslaadun valvontaan. Yhteistyötä tarvitaan paikallisesti, alueellisesti ja valtakunnallisesti.

6.5 POLIITTINEN JOHTO JA PÄÄTTÄJÄT

Joukkoruokailun kehittäminen vaatii vahvaa poliittista tahtotilaa ja ymmärrystä joukkoruokailun tärkeydestä, nyt ja jatkossa. Ravitsemuksen kehittämistä ohjaa tällä hetkellä valtioneuvoston kesäkuussa 2008 hyväksymä periaatepäätös terveyttä edistävän liikunnan ja ravitsemuksen kehittämislinjauksista. Joukkoruokailulla on tässä periaatepäätöksessä ja sen toimeenpanosuunnitelmassa vahva rooli. Periaatepäätöksessä muun muassa todetaan, että julkisen ruokapalvelujen rahoituksen riittävydestä on huolehdittava, ruokapalvelujen tarjoaman ruoan tulee olla ravitsemussuosituksen mukaista, henkilöstöruokailun tukijärjestelmää on kehitettävä terveellisempiä vaihtoehtoja suosivaksi, verotuksellisin keinoin tulee tukea ravitsemussuosituksen mukaisia vaihtoehtoja ruokapalveluissa, ikääntyneille on kehitettävä ruokapalveluja ja entistä useammalla työikäisellä tulisi olla mahdollisuus syödä houkutteleva ja ravitsemussuosituksen mukainen ateria työpäivän aikana. Tämän työryhmän ehdotukset tukevat periaatepäätöksen tavoitteita. Keskeisenä haasteena on kuitenkin esitettyjen päätösten toimeenpano. Tämä vaatii poliittisten linjausten lisäksi myös tarvittavaa lainsäädäntöä.

Erityisen haasteellista ja tärkeää on kehittää hintapolitiikkaa ja verotusjärjestelmää terveellisiä ateriavaihtoehtoja suosivaksi. Elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen liikevaihtoveroalennukset po. arvonlisäveroalennukset on jo päätetty toteuttaa samansuuruisina kaikille. Terveysperusteita on toistaiseksi käytetty vain epäterveellisten elintarvikkeiden verotuksen perustana (makeis- ja virvoitusjuomavero) ja osin tukipolitiikassa (ns. koulumaitotuki). Sen rinnalla olisi kulutuksen ohjaamiseksi syytä harkita terveellisten vaihtoehtojen verotuksen keventämistä. Työryhmän ehdotukset aterioiden ravitsemuslaadun kriteereiksi voisivat toimia tässä apuna, ts. kevyempää verotusta voisi jatkossa kohdentaa niihin tilanteisiin, jossa tarjolla on kriteerit täyttäviä aterioita.

Oikeus ravintoon on jo kirjattu päivähoidon ja perusopetusta sekä lukio- ja ammatillista koulutusta sääteiviin lakeihin. Säädöstekstien muotoilu an-

taa kuitenkin tilaa monenlaisille tulkinnoille eikä säädösteksteissä esitetä selkeitä vaatimuksia tarjottavien aterioiden laadusta. Mikäli säädöstekstissä olisi vaatimus siitä, että tarjottavien aterioiden tulee olla ravitsemussuositusten mukaisia, ei vastaavaa ongelmaa olisi.

Joukkoruokailu on syytä pitää pysyvästi poliittisen johdon ja päättäjien agendalla. Joukkoruokailun ja ruokapalvelujen merkitys on syytä ottaa huomioon vahvasti tulevissa ohjelmissa ja niiden toimeenpanossa, kuten tulevassa ruokastrategiassa vuoteen 2020.

6.6 TYÖMARKKINAOSAPUOLET, TYÖTERVEYSHUOLTO JA TYÖSUOJELU

Työmarkkinaosapuolilla on tärkeä rooli terveellisen työaikaisen ruokailun edistämässä ja sen arvostuksen lisäämisessä osana työkykyä edistävää toimintaa. Tämä vaatii työpaikoilla johdon sitoutumista ja ymmärrystä siitä, että hyvin järjestetty henkilöstöruokailu edistää työvireyttä ja ehkäisee enenaikaista työkyvyttömyyttä aiheuttavia sairauksia. Työpaikoilla on tärkeää panostaa esimerkiksi töiden organisointiin siten, että työt mahdollistavat kiireettömän työaikaisen ruokailun. Terveyttä edistävän työpaikan taukotilat ovat viihtyisät ja siistit, ruoan säilytys- ja lämmitysmahdollisuudet ovat hyvät, ja työ ja sen tauotus organisoidaan siten, että ruokatauko on mahdollista pitää sopivaan aikaan. Työntekijät osallistuvat ruokailun suunnitteluun esimerkiksi erilaisissa ruokalatoimikunnissa ja saavat tarpeen mukaan neuvontaa työaikaisen ruokailun toteutuksessa, esimerkiksi eväsrुकailussa. Valitettavasti nämä tavoitteet eivät usein toteudu.

Ruokailu on työkykyä ylläpitävää ja edistävää toimintaa, joten työterveyshuollon terveystarkastuksissa työaikaisen ruokailun esille ottaminen on perusteltua, erityisesti työntekijöillä, joiden työ hankaloittaa työaikaista ruokailua. Näitä ovat esimerkiksi vuorotyöntekijät, liikkuvaa työtä tekevät, ulkona työskentelevät ja fyysisesti raskasta työtä tekevät. Apuna voi hyödyntää työterveyshuollon asiantuntijaksi pätevoitynyttä ravitsemusterapeuttia. Haasteena on varmistaa riittävä asiantuntemus ja palvelut.

Työnantaja voi tukea taloudellisesti henkilöstöruokailun järjestämistä. Ravintolapalvelujen tuottajien kilpailutuksessa ravitsemuslaatua kuvaavan kriteeristön sisällyttäminen tarjouspyyntöön takaa korkealaatuiset palvelut ja toimii myös viestinä, että työnantaja arvostaa terveyden ja työkyvyn edistämistä ja pitää huolta työntekijöistään. Myös ilta- ja yötyötä tai liikkuvaa työtä tekeville tarjottavat ravitsemuksellisesti laadukkaat, työpisteisiin tilattavat ateriavaihtoehdot ja eväspaketit kannattaa sisällyttää tarjouskilpailutukseen. Myös kokoustarjoilujen terveellisyys on tärkeää ottaa huomioon työvireyden edistämässä ja ateriapalvelujen hankinnassa. Terveyttä ja työkykyä edistävän työaikaisen ruokailun kehittäminen on hyvä sisällyttää myös yrityksen työsuojelutoimintaan, etenkin työpaikoissa, joissa työn piir-

teet hankaloittavat työaikaisen ruokailun toteutusta tai työaikainen ruokailu on keino työturvallisuuden edistämiseen.

6.7 KULUTTAJAT JA RUOKAPALVELUJEN KÄYTTÄJÄT

Kuluttajilla on oikeus saada laadukasta, kohtuuhintaista ja houkuttelevaa ruokaa. Heillä pitää olla mahdollisuus aterioida työpäivänsä aikana ja syödä silloin terveellisesti ja terveyttään vaarantamatta. Ruokapalvelun käyttäjillä tulee myös olla riittävästi tietoa valintojensa tueksi. Useimmilla kuluttajilla on halu tehdä terveyttä edistäviä valintoja, mutta se on käytännössä vaikeaa, jos ruokapalveluissa aterioiden koostumuksesta tai ravitsemuslaadusta ei kerrota.

Terveellisyys ja tieto eivät yksin riitä, on myös tärkeää, että ruoka on houkuttelevaa ja ruokailulle annetaan riittävästi aikaa ja arvostusta. Eri kohde-ryhmien tarpeet ja mieliruoat on huomioitava ruokapalvelujen suunnittelussa. Joukkoruokailussa toteutetut maukkaat ja samalla terveelliset ratkaisut voivat toimia kannustimena kokeilla kotonakin terveellisempiä vaihtoehtoja.

Toteutuessaan tämän mietinnön ehdottamat toimenpiteet auttavat kuluttajia tekemään terveyttä edistäviä valintoja käyttäessään ruokapalveluita. Keittiöiden, jotka sitoutuvat ehdotettujen ravitsemuskriteerien noudattamiseen, tulee kertoa asiakkailleen kriteerien mukaisista vaihtoehtoista. Seurantajärjestelmän tuottamat tiedot on tarkoitus saattaa paitsi alan asiantuntijoiden myös kuluttajien ulottuville.

7 KIRJALLISUUS

- A.C. Nielsen tiedote (1985-2008).
- Airaksinen L, Hakala-Lahtinen P, Hasunen K, Jäntti A, Parkkinen K, Pelto-
saari L, Schauman A, Seppänen R, Tainio R, Vainio L, Packalen L, toim.
Joukkoruokailun ravitsemussuositukset. 1992. Valtion painatuskeskus,
Helsinki.
- Aldèn-Nieminen H, Raulio S, Männistö S, Laitalainen E, Suominen M, Prät-
tälä R. Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi. Ruokapalveluiden seu-
rantaraportti 3. Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen julkaisuja 7/2009.
Helsinki.
- Elintarvikelaki 23/2006
- Hallituksen strategia-asiakirja 2007. Valtioneuvoston kanslian julkaisusarja
18/2007.
- Hakola T, Hublin C, Härmä M, Kandolin I, Laitinen J, Sallinen M. Toimivat
ja terveet työajat. Työterveyslaitos, Helsinki 2007. s. 132-40.
- Hasunen K. Joukkoruokailussa kiinnitettävä huomiota laatuun ja ruoan va-
lintaan liittyviin tekijöihin. Sosiaalitieteellinen aikakauskirja 1987;2:20-
5.
- Hasunen K. Työpaikkaruokailu. Kirjassa: Packalen L, toim. Joukkoruo-
kailun ravitsemussuositukset. 2. painos. Helsinki: Painatuskeskus Oy;
1994. s. 73-8.
- Hasunen K, Kalavainen M, Keinonen H, Lagström H, Lyytikäinen A, Nur-
tila A, Peltola T, Talvia S. Lapsi, perhe ja ruoka. Imeväis- ja leikki-ikäis-
ten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositus. Sosiaali-
ja terveysministeriön julkaisuja 2004:11. Helsinki.
- Helakorpi S, Paavola M, Prättälä R, Uutela A. Suomalaisen aikuisväestön
terveyskäyttäytyminen ja terveys, kevät 2008. Terveyden ja hyvinvoin-
nin laitos, Raportti 2/2009. Helsinki.
- Hoppu U, Kujala J, Lehtisalo J, Tapanainen H, Pietinen P (toim.) Yläkou-
lulaisten ravitsemus ja hyvinvointi. Lähtötilanne ja lukuvuonna 2007-
2008 toteutetun interventiotutkimuksen tulokset. Kansanterveyslaitok-
sen julkaisuja B 30/2008. Helsinki.
- Järvelä K, Mäkelä J. ”Kovin periaatteellista tämä ei ole”. Kuluttajien ruo-
an valinta ja arkiset toimintatavat. Vox consumptoris – Kuluttajan ääni.
Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005. Helsinki.
- Kansallinen terveysterojen kaventamisen toimintaohjelma 2008-2011. Sosi-
aali- ja terveysministeriö, julkaisuja 2008:16.

- Kansaneläkelaitos 2008. Korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus.
- Kunttu K, Huttunen T. Korkeakouluopiskelijoiden terveystutkimus 2008. Ylioppilaiden terveydenhoitosäätiön tutkimuksia 45, 2009. PunaMusta Oy, Helsinki.
- Kyttälä P, Ovaskainen M, Kronberg-Kippilä C, Erkkola M, Tapanainen H, Tuokkola J, Veijola R, Simell O, Knip M, Virtanen SM. Lapsen ruokavalio ennen kouluikää. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B32/2008. Helsinki.
- Laakkonen Eini. Toimipaikkaruokailu Suomessa vuonna 1970. Työterveyslaitoksen tutkimuksia. Työterveyslaitos 1972. Helsinki.
- Laitinen J, Virtanen S, Perkiö-Mäkelä M, Tuomi K. Elintavat. Julkaisussa: Kauppinen T, Hanhela R, Heikkilä P, Kasvio A, Lehtinen S, Lindström K, Toikkanen J, Tossavainen A, toim. Työ ja terveys Suomessa 2006. Helsinki: Työterveyslaitos; 2007. s. 211-23.
- Laki ammatillisesta koulutuksesta 630/1998
- Laki julkisista hankinnoista 348/2007
- Laki lasten päivähoitosta 19.1.1973/36
- Lammi M, Raijas A. Pelloilta itsepalvelumyymälään – palvelujen muutos suomalaisessa ruokataloudessa. Teoksessa: Lammi M, Järvinen R, Leskinen J, toim. Kuluttajat kehittäjinä. Miten asiakkaat vaikuttavat palvelumarkkinoilla? Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2007. Helsinki.
- Lennernäs M, Becker W, ym. Matvanor före och efter beskattningen av lunchsubventionerna. Stockholm; Livsmedelsverkets förlag. Livsmedelsverkets rapportserie 4/94. Uppsala.
- Lintukangas S, Manninen M, Mikkola-Montonen A, Palojoki P, Partanen M, Partanen R. Kouluruokailun käsikirja – Laatuevaitä koulutyöhön. 2007. Opetushallitus, Helsinki.
- Lukiolaki 629/1998
- Luottokunta ja Lankinen H, MaRa ry. 2009.
- Niva M, Piironen S. ”Kohtuudella kaikkea”. Maallikot ja asiantuntijat terveellisestä syömisestä. Vox consumptoris – Kuluttajan ääni. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005. Helsinki.
- Opetushallitus. Kouluruokailu. http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/perusopetus/hyvinvointi_ja_turvallisuus/kouluruokailu (21.7.2009)
- Ovaskainen ML, Reinivuo H, Tapanainen H, Hannila ML, Korhonen T, Pakkala H. Snacks as an element of energy intake and food consumption. Eur J Clin Nutr 2005;60:494-501.
- Paturi M, Tapanainen H, Reinivuo H, Pietinen P, toim. Finravinto 2007 -tutkimus – The National FINDIET 2007 Survey. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja, B23/2008. Helsinki.

- Pelto-Huikko A, Ohtonen J. Suomalainen sydänohjelma. Ulkoisen arvioinnin raportti vuosilta 2006-2008. Hämeenlinna: Sosiaalikehitys, 2008.
- Perkiö-Mäkelä M, Hirvonen M, Elo A, Ervasti J, Huuhtanen P, Kandolin I, Kauppinen K, Kauppinen T, Ketola R, Lindström K, Manninen P, Mikkola J, Reijula K, Riala R, Salminen S, Toivanen M, Viluksela M. Työ ja terveys -haastattelututkimus 2006. Taulukkoraportti. Työterveyslaitos 2006. Helsinki.
- Perusopetuslaki 21.8.1998/628
- Pietinen P, Valsta LM, Hirvonen T, Sinkko H. Labelling the salt content in foods: a useful tool in reducing sodium intake in Finland. *Public Health Nutr* 2008;11:335-40.
- Raulio S, Mukala K, Ovaskainen M-L, Lahti-Koski M, Sirén M, Prättälä R. Työaikainen ruokailu Suomessa. Kolmen valtakunnallisen seurantatutkimuksen tuloksia. *Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B3/2004*. Helsinki.
- Raulio S, Pietikäinen M, Prättälä R (Joukkoruokailutyöryhmä). Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 2. *Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B26/2007*. Helsinki.
- Resnick MP, Gregoire MB, Lafferty LJ, Lipson S. Marketing can change consumers' perceptions of healthfulness of items served in a worksite cafeteria. *J Am Diet Assoc* 1999;99:1265-7.
- Rimpelä M, Jarvala T, Kalkkinen P, Peltonen H, Rigoff A-M. Hyvinvoinnin ja terveyden edistäminen lukioissa -perusraportti lukiokyselystä vuonna 2008. Opetushallitus, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2009. Helsinki.
- Roos E, Sarlio-Lähteenkorva S, Lallukka T. Having lunch at a staff canteen is associated with recommended food habits. *Public Health Nutr* 2004; 7:53-61.
- Sitra. Elintarvike- ja ravitsemusalan strategiaraportti. Suomi — kilpailukykyinen terveellisen ravitsemuksen edelläkävijä. Sitran Elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERA. 2006.
- Sosiaali- ja terveysministeriö 2008. Kansallinen terveysterojen kaventamisen toimintaohjelma 2008-2011. *Julkaisuja 2008:16*.
- Sosiaali- ja terveysministeriö. *Kansanterveyskertomus 1996*.
- Stakes. Lapset päivähoidossa. Stakes 2005. <http://varttua.stakes.fi> (21.7.2009)
- Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. Maa- ja metsätalousministeriö 2008.
- Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Finfood – Suomen Ruokatietoy. 2009. Helsinki.
- Suomen Sydänliitto ry. Arkilounas on sydämen asia. Kriteerit aterioiden ravitsemuksellisen laadun arviointiin. *Opas suurkeittiöille 2006*. Helsinki.

- Suomen Sydänliitto ry. Suositus elintarvikehankintojen ravitsemukselliseksi ehdoiksi. Opas suurkeittiöille 2009. Helsinki.
- Suomen Sydänliitto ry, Työterveyslaitos ja Kotimaiset Kasvikset ry. Joukkoruokailuselvytys sekä ehdotus joukkoruokailun seurantajärjestelmästä. Suomen Sydänliiton julkaisuja 2002:1.
- Tainio R, Tarasti K. Suomalaisen työpaikkaruokailun kehitys. Kirjassa: Ha-sunen K, Helminen P, Lusa S, Prättälä R, Tainio R, Vaaranen V, toim. Yksin vai yhdessä? Työpaikkaruokailu murrosvaiheessa. Helsinki: Työ-terveyslaitos; 1995. s. 9-18.
- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2009. SOTKANet (23.7.2009)
- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Kouluterveyskysely. www.thl.fi/kouluterveyskysely. (13.10.2009)
- Tilastokeskus. Esi- ja peruskouluopetus [www-sivu]. Tilastokeskus, http://tilastokeskus.fi/til/pop/2008/pop_2008_2008-11-14_tie_001.html. Helsinki, 2008a.
- Tilastokeskus. Lukiokoulutus [www-sivu]. Tilastokeskus, http://tilastokeskus.fi/til/lop/2007/lop_2007_2008-06-16_tie_001.html. Helsinki, 2008b.
- Tilastokeskus 2009. Koulutus. <http://www.stat.fi/til/kou.html> (25.8.2009)
- Tuulia International Oy. Ravintolan ruoanhankintatietojen käyttö ravitsemuksellisen laadun arvioinnissa ja seurannassa. Tutkimusraportti 1/2009.
- Työturvallisuuslaki 738/2002
- Valtioneuvoston periaatepäätös terveyttä edistävän liikunnan ja ravinnon kehittämislinoista. Sosiaali- ja terveysministeriö, esitteitä 2008:10.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon 2005. Edita Prima Oy, Helsinki.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Kouluruokailusuositus 2008. Savion Kirjapaino Oy, Helsinki.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Ravitsemussuositukset ikääntyneille 2010. Edita Prima Oy, Helsinki.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Ravitsemushoito. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin (ilmestyy keväällä 2010).
- Vanhala M, Hasunen K, Mertanen E, Nurttila A, Prättälä R, Koivisto P. Suurkeittiöiden tarjoaman ruoan ravitsemuksellinen laatu. Raportti joukkoruokailun seurantajärjestelmään luoduista ravitsemuskriteereistä ja niiden toteutumisesta julkisia ruokapalveluita tuottavissa suurkeittiöissä vuonna 2004. Suomen Sydänliiton julkaisuja 2004:1.
- Vankeinhoitolaitos. Ruoka- ja vaatehuolto. <http://www.rikosseuraamus.fi/15132.htm> (4.9.2009)

Väyrynen P, Saaristo V, Wiss K, Rigoff A-M, toim. Hyvinvoinnin ja terveyden edistäminen ammatillisissa oppilaitoksissa. Peruseräraportti kyselystä vuonna 2008. THL, Opetushallitus 2008. Helsinki.

LIITE I. JOUKKORUOKAILUA SEURAAVIA VALTAKUNNALLISIA TIETOLÄHTEITÄ

RUOKAILIJA

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL):

- Finriski- ja Finravintotutkimukset
- Eläkeikäisen väestön terveyskäyttäytyminen – tutkimus (EVTK)
- Kouluterveyskysely
- Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys – tutkimus (AVTK)

Puolustusvoimat:

- Muonitus puolustusvoimissa: Asevelvollisten ja työntekijöiden elintarvikkeiden käyttö g/hlö/pv, nautittuja aterioita kpl/v

Suomen Gallup Elintarviketieto Oy:

- Ruokatieto: esim. yli 10-vuotiaiden henkilöiden ulkonasyöntiuseus ja ateriointipaikka arkisin

Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto ry / Suomen Gallup:

- Ravintolaruokailun trenditutkimus

Tilastokeskus:

- Kotitalouksien kulutusmenot – tutkimus
- Lasten päivähoitotilasto
- Peruskoulun oppilaat – tilasto

Työterveyslaitos:

- Tyky-barometri
- Työ ja terveys Suomessa – tutkimus

SUURKEITTIÖ

A. C. Nielsen Finland Oy:

- Suurkeittiörekisteri

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira:

- Kunnallisen elintarvikevalvonnan (riittävyden) arviointi
- Kunnallisen elintarvikevalvonnan arviointi

Kansaneläkelaitos:

- Korkeakouluaterioiden tukitilasto

Kuntaliitto/Efektia Oy:

- Johdon Vertti – tiedonkeruuhjelma: mm. ruokapalvelun ja ostopalveluiden osuus kunnan ruokapalveluista, kokonaiskulut /ateriasuorite

Kuntaruokailun asiantuntijat ry:

- Kunnallisten ruokapalvelujen tunnuslukuja

Luottokunta:

- Tunnuslukuja lounasasetteiden käytöstä

Puolustusvoimat:

- Muonitus puolustusvoimissa: mm. raaka-ainekustannukset /v

Suomen Gallup Elintarviketieto Oy:

- Ruokatieto

Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto ry:

- Hotelli- ja ravintola-alan tunnuslukuja (Tilastokeskus)

Taloustutkimus Oy:

- Suurkeittiötutkimus

Tilastokeskus:

- Työvoimatutkimus - Yritys- ja toimipaikkarekisteri

ELINTARVIKKEET

Eko Centria:

- Kestävät elintarvikehankinnat julkisissa ruokapalveluissa; lähi- ja luomutuotteiden käytön seuranta-mittari

Elintarviketeollisuusliitto ry:

- Elintarvikeryhmittäiset tilastot

Maa- ja metsätalousministeriö

- EU-koulumaito-tukitilasto

Puolustusvoimat:

- Muonitus puolustusvoimissa: elintarvikkeiden kokonaiskulutus kg/v

Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto ry:

- Ravitsemisalan ruoan raaka-ainesten tukkuhintaseuranta (Tilastokeskus)

Taloustutkimus Oy

- Suurkeittiötutkimus: mm. tarjottujen annosten määrä/pv, suurkeittiön toimintatyyppi, elintarvikekohtaisia käyttöfrekvenssejä suurkeittiöissä

LIITE 2. RAVITSEMUKSELLISET LAATUKRITEERIT RUOKA- PALVELUJEN HANKINTAAN JA KILPAILUTTAMISEEN

Ruokapalvelujen ravitsemuksellisia laatukriteereitä käytetään ateriapalveluiden järjestäjiä kilpailutettaessa. Kriteerit ovat ehdottomia. Ne käsittävät suositeltavien aterioiden tarjonnan ja ravitsemuslaadun.

Aterialla tarkoitetaan päivittäin tarjolla olevaa kokonaisuutta, johon kuuluu pääruoka ja sen mahdollinen lämmin lisäke sekä muut aterianosat: kasvislisäke ja salaattikastike, leipä ja margariini sekä ruokajuoma.

1. Suositeltavien aterioiden tarjonta

1.1. Ateria (lounas)ravintolassa, jossa on tarjolla useita ateriavaihtoehtoja

- 1) Kriteerien mukaisia aterioita (pääruoka, taulukko 2.1; mahdolliset lisäkkeet, taulukko 2.2; muut aterianosat, taulukko 2.3) on oltava päivittäin tarjolla
 - vähintään 1, jos ateriavaihtoehtoja on 2-4
 - vähintään 2, jos ateriavaihtoehtoja on 5 tai useampia
- 2) Asiakkaalle on kuvattava
 - malliateria, joka on koostettu päivän tarjonnasta (voi olla myös kuva tai sanallinen ohje). Malliaterian pitää sisältää suosituksen mukaiset aterianosat (pääruoka mahdollisine lämpimine lisäkkeineen, maito, leipä, rasva, salaatti/kasvikset, salaattikastike)
 - ko. ateria on merkittävä ruokalistassa
- 3) Joka päivä on oltava tarjolla (taulukko 2.3):
 - runsaasti kuitua ja enintään 0,7 % suolaa sisältävää leipää
 - suosituksen mukaista leipärasvaa
 - rasvatonta maitoa
 - tuoreita kasviksia, tuoresalaattia, marjoja tai hedelmiä
 - kasviöljypohjaista kastiketta salaatin kera
- 4) Kriteerien mukaisten pääruokien kierron on oltava vähintään 4 viikkoa ja kriteerit täyttävää kalaruokaa on tarjottava vähintään kerran viikossa

1.2. Ateria ravintolassa, jossa on tarjolla vain yksi ateriavaihtoehto

- 1) Tarjolla on oltava kriteerien mukainen ateria (pääruoka, taulukko 2.1; mahdolliset lisäkkeet, taulukko 2.2; muut aterianosat, taulukko 2.3). Enintään 20 % kiertävän ruokalistan aterioista voi poiketa kriteereistä.

2) Asiakkaalle on kuvattava

- malliateria, joka on koostettu päivän tarjonnasta (voi olla myös kuva tai sanallinen ohje). Malliaterian pitää sisältää suosituksen¹ mukaiset aterianosat (pääruoka lämpiminen lisäkkeineen, maito, leipä, rasva, salaatti/kasvikset, salaattikastike)

3) Kriteerien mukaisten pääruokien kierron on oltava vähintään 4 viikkoa ja kalaruokia on tarjottava vähintään kerran viikossa.

2. Suositeltavan aterian ravitsemuslaatu

Ateriakokonaisuuden osien tulee täyttää alla olevat ravitsemuskriteerit.

2.1. Pääruoka

Pääruokatyyppi	Ravintosisältö/ 100 g, enintään		
	Rasva,g	Tyydyttynyt rasva,g	Suola(NaCl),g
Pääruokakeitot, pääruokapuurot ¹	3 (5)	1 (1,5)	0,5
Laatikkoruokat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit ² , pitsa	5 (7)	2 (2)	0,6
Pääruokakastikkeet (esim. stroganoff, kanakastike)	9 (11)	3,5 (3,5)	0,8
Kappaluokat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta: esim. pihvit, ohukaiset, murekeruokat, kääryleet, broileri	8 (12)	3 (3,5)	0,8

Suluissa olevat rasvaluvut koskevat kala-aterioita. Luvut ovat muita suuremmat kalan sisältämän hyvän rasvan vuoksi.

¹ Puurojen vilja-raaka-aineessa kuitua vähintään 6 g/100 g

² Ateriasalaatissa kasvisten osuus vähintään 150 g

2.2. Pääruoan peruna-, riisi- ja pastalisäkkeet

Lisäke	Ravintosisältö/100 g			
	rasva, g	tydyttynyt rasva, g	suola (NaCl), g	kuitu (kuivapainosta), g/100g
pasta	enintään 2	enintään 0,7	enintään 0,3	vähintään 6
riisi, ohrasuurimo, riisiruiseokset ja vastaavat	enintään 2	enintään 0,7	enintään 0,3	vähintään 6
keitetty peruna	ei lisättyä rasvaa	-	ei lisättyä suolaa	-
muu perunalisäke (esim. perunasose, lohkoporonat, uuniperuna)	enintään 2	enintään 0,7	enintään 0,3	-

¹ Huomioidaan myös kullekin erityisryhmälle asetetut ravitsemussuosituksset, esim. kouluruokailusuositus koulu-
laisille ruokaa tarjoavissa ravintoloissa.

2.3. Muut aterianosat

Aterian osa	Ravintosisältö			
	rasva, g /100 g	kova rasva% rasvasta	suola (NaCl), g /100 g	kuitu, g/100 g
leipä	-	-	tuoreleipä enintään 0,7; näkkileipä enintään 1,2	vähintään 6
leipärasva	-	enintään 33 %	enintään 1	-
maito tai piimä	enintään 0,5	-	-	-
Kasvislisäke:	ei lisättyä rasvaa	-	ei lisättyä suolaa	-
- tuoreet kasvikset				
- kypsennetyt kasvikset	enintään 2, rasvana kasviöljy	-	ei lisättyä suolaa	-
salaatinkastike	-	enintään 20 %	enintään 1	-

3. Kriteerien toteutumisen varmistaminen

Ruokapalvelun tarjoajan täytyy tarjouksessaan pystyä kuvaamaan, miten kriteerien toteutuminen varmistetaan ja miten niitä seurataan. Kuvauksesta tulee ilmetä:

- malliaterian kuvaaminen asiakkaalle
- ruokalajien ravintosisältö 100 g:aa kohden
- ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta osana omavaltasuunnitelmaa
- ruokalistasuunnittelu, joka osoittaa kriteerien mukaisten pääaterioiden tarjonnan päivittäin ja pidemmällä aikavälillä (ruokalistakierto)
- kuvaus keittiöhenkilökunnan ammattitaidosta/osaamisesta



Ateriat voidaan toteuttaa esimerkiksi Sydänmerkki-ateriajärjestelmän mukaisesti.

LIITE 3. JOUKKORUOKAILUN SEURANNAN KYSYMYKSIÄ ERI TUTKIMUSJÄRJESTELMISSÄ

Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys (AVTK)

50. Missä syötte useimmiten lounaanne (klo 10 – 15 välillä) arkisin?

- 1 kotona
- 2 ravintolassa tai baarissa
- 3 työpaikkaruokalassa tai oppilaitosruokalassa
- 4 syön eväitä työpaikalla tai sen läheisyydessä
- 5 muualla kuin mainituissa paikoissa
- 6 en syö lounasta ollenkaan

52. Onko Teillä mahdollisuus käydä syömässä työpaikka- tai oppilaitosruokalassa?

- 1 kyllä
- 2 ei
- 3 en ole työssä enkä opiskele

Työ ja terveys Suomessa

Missä yleensä syöt työpäivän aikana? Työssä ruokatauolla tai työaikana työpaikkaruokala myös, jos töissä esim. koulussa, päiväkodissa tai perhekodissa, ja syö lasten tai potilaiden kanssa ruokalassa

- 1 ei syö ollenkaan
- 2 kotona
- 3 ravintolassa, baarissa tai kahvilassa
- 4 työpaikkaruokalassa tai työpaikkaravintolassa
- 5 omia eväitä työpaikan taukotilassa tai muualla
- 6 muualla kuin edellä mainituissa paikoissa, missä _____
- 8 EOS
- 9 EV

Lisätietoa:

Työpaikkaruokala, työpaikkaravintola, henkilöstöravintola

- sille on ominaista, että se on lähellä työpaikkaa tai samassa rakennuksessa
- pitäjä on yrityksen oma (esim. tehtaan tai sairaalan henkilöstöravintola) tai jonkin ketjun (esim. Amica, Sodexo, Katri Antell, Uniresta yms.) tai yksityisyrittäjän
- lounas/ruokavaihtoehtoja löytyy, mutta ei ole erillistä ala carte -listaa

Usein työnantaja on tehnyt sopimuksen ja saattaa subventoida työntekijänsä aterialla siten, että työntekijä saa sen edullisemmin kuin ulkopuoliset (esim. TTL ja Amica)

Onko työpaikallasi tai työpaikkasi läheisyydessä työpaikkaruokalaa tai työpaikkaravintolaa?

- 1 ei
- 2 kyllä
- 8 EOS
- 9 EV

uusi kysymys vuonna 2009 n16

Miksi et käytä työpaikkaruokalaa tai työpaikkaravintolaa?
[avovastaus]

uusi kysymys vuonna 2009 n17

Onko ruokatauko työaikaasi vai omaa aikaasi?

- 1 työaikaa
- 2 omaa aikaa
- 8 EOS
- 9 EV

Kouluterveyskysely

80. Kuinka usein syöt aamupalaa (muutakin kuin vain kahvia, mehua tai muita juomia) kouluviikon aikana?

- Viitenä aamuna
- 3-4 aamuna
- 1-2 aamuna
- Harvemmin

81. Mikä seuraavista vaihtoehdoista parhaiten kuvaa perheesi ateriointia iltapäivällä tai illalla?

- Ei varsinaista ateriaa, vaan jokainen ottaa itselleen syötävää
- Valmistetaan ateria, mutta koko perhe ei syö yhtä aikaa
- Syömme yhteisen aterian, jolloin yleensä kaikki ovat ruokapöydässä

82. Millainen koulusi ruokailutilanne on yleensä? Vastaa joka kohtaan.

- Ruokasalissa on rauhallista
- Ruokajono kulkee nopeasti
- Aikuisia syö kanssamme ruokasalissa
- Pöytätoverini käyttäytyvät hyvin

83. Mikä seuraavista vaihtoehtoista parhaiten kuvaa kouluruokailuasi?

Syön yleensä tarjotun ruoan

Syön yleensä leivän, juoman ja/tai salaatin, mutta harvoin pääruokaa

En yleensä syö kouluruokaa (siirry kysymykseen 85)

84. Mitä aterianosia yleensä syöt kouluruoalla?

Pääruokaa

Salaattia

Maitoa tai piimää

Leipää

85. Mitä MUUTA kuin kouluruokalassa tarjottua ruokaa syöt yleensä koulussa kouluviikon aikana?

En syö muuta (siirry kysymykseen 87)

Syön muuta, mitä? Vastaa joka kohtaan.

Hedelmiä/hedelmäsoseita

Leipää

Makeaa kahvileipää

Lihapiirakkaa, hampurilaista tms.

Makeisia

Jäätelöä

Sokeroitua virvoitusjuomaa

Vähäkalorista virvoitusjuomaa

Jotain muuta

86. Jos syöt koulussa välipaloja, niin mistä hankit ne? Vastaa joka kohtaan.

Koulun välipalatarjoilusta

Koulussa olevista automaateista

Kaupasta, kioskista tai huoltoasemalta

Tuon välipalat kotoa

87. Kuinka usein olet juonut tai syönyt seuraavia viimeksi kuluneen VIIKON (7 pv) aikana?
Vastaa joka kohtaan.

Sokeroituja virvoitusjuomia

Vähäkalorisia virvoitusjuomia

Makeisia

Suklaata

Tuoreita vihanneksia, salaattia

Hedelmiä, marjoja

Ranskanperunoita

Perunalastuja tms.

Joukkoruokailu on keskeinen osa suomalaista ruokakulttuuria ja sen merkitys terveyden, työvireyden ja yleisen hyvinvoinnin ylläpitäjänä on tärkeä. Terveyttä edistävien ruokapalvelujen kehittäminen vaatii päättäjien ja johdon sitoutumista, riittäviä resursseja ja tiedotusta.

Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän tavoitteena oli edistää laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta, ruoan ravitsemuksellisen laadun paranemista sekä joukkoruokailun seurantaa. Työn tuloksena syntyi toimenpidesuositus, joka sisältää käytännön työvälineen ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankintaan. Siinä on myös ehdotuksia laadukkaiden ruokapalveluiden käytön tukemisesta, saatavuuden parantamisesta sekä palveluiden käytön ja ravitsemuslaadun seurannan järjestämisestä.

Suositus on tarkoitettu valtion- ja kunnallishallinnon päättäjille ja muille toimijoille eri hallinnonaloilla, työterveyshuollolle, työmarkkinaosapuolille, järjestöille, oppilaitoksille sekä julkisella ja yksityisellä ruokapalvelualalla toimiville.

Internet: www.stm.fi/julkaisut

 SOSIAALI- JA TERVEYSMINISTERIÖ

Julkaisujen myynti
www.thl.fi/kirjakauppa
Puhelin: 020 610 7190
Faksi: 020 610 7450

ISSN 1236-2115
ISBN 978-952-00-2984-5

