



Ruokahävikki vähenee yhteistyöllä

– yhteiskehittämisen ja kokeilujen opit sekä esimerkit



Maa- ja metsätalousministeriö

SEAMK
Seinäjoen ammattikorkeakoulu
Seinäjoki University of Applied Sciences

XAMK
Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



Mikä tämä opas on?

Opas kokoaa yhteen oppeja ja käytännön esimerkkejä ruokahävikin hallinnan parantamisesta yhteiskehittämisen ja kokeilujen avulla. Opas perustuu Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB -hankkeessa toteutettuun yhteiskehittämisen työpa-jasarjaan sekä siihen osallistuneiden toimijoiden käytännön kokeiluihin, kokemuk-siin ja palautteeseen.

Tavoitteena on kannustaa ja tukea ammattikeittäitä hyödyntämään jatkuvan ke-hittämisen toimintatapaa, jossa ruokahävikin hallintaa kehitetään askel askeleelta kokeillen, oppien ja yhteistyötä vahvistaen. Keskiössä on yhdessä kuljettava kehit-tämisen matka, jossa avoimesti jaetuista arjen havainnoista edetään keskinäisen ymmärryksen lisääntymiseen sekä tietoa tuottaviin käytännön kokeiluihin ja oppi-miseen. Tämä kehittämisen lähestymistapa on sovellettavissa erilaisissa toimipai-koissa ja toimintaympäristöissä.

Hyvä lukija, tämä opas tukee arjen kehittämistyötä ja kannustaa havainnoimaan toimintaa, tunnistamaan kehittämiskohteita sekä kokeilemaan ratkaisuja yhdessä. Jatkuva kehittäminen syntyy usein pienistä, suunnitelmallisista teoista. Toivomme, että otatte oppaan aktiiviseen käyttöön, sovellatte sitä omaan toimintaanne ja jaat-te kokemuksianne. Näin vahvistamme yhdessä vaikuttavia käytäntöjä ruokahävikin hallintaan.

Kokeilujen avulla
ruokahävikin hallinnan
kehittäminen tuodaan
osaksi arkea.

Näin hyödynnät opasta

Opas on suunnattu ammattikeittäiden esihenkilöille, kehittämis- ja suunnittelu-tehtävissä toimiville sekä johdon tueksi. Lisäksi se tarjoaa tietoa, näkökulmia ja käytännönläheisiä työkaluja ammattikeittäiden muulle henkilöstölle sekä asiakas- ja sidosryhmille, jotka osallistuvat ruokahävikin hallinnan kehittämiseen.

Opasta voi käyttää

- inspiraation lähteenä jatkuvaan kehittämiseen
- tukena kehittämisprosessin suunnittelussa
- käytännön työkalupakkina yhteiskehittämisen eri vaiheissa.

Oppaan lopusta löytyvät lomakkeet ja työpohjat on tarkoitettu aktiiviseen käyttöön. Niitä voi hyödyntää sellaisenaan tai muokata oman organisaation tarpeisiin.

Opas on osa **Syvennä hävikkiosaamistasi!** -sivuston teemallisia tietoaaineistoja, joihin suosittelemme tutustumaan ja käyttämään tämän oppaan rinnalla.

LINKKI amko.fi/yhteistyolla-havikkiosaajaksi

Yhteiskehittäminen HävikkiHUB-hankkeen perustana

Opas on tuotettu osana Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB -hanketta. Hankkeen tavoitteena oli lisätä ruokapalveluiden, asiakkaiden ja sidosryhmien välistä yhteistyötä, syventää toimijoiden hävikkiosaamista ja motivaatiota sekä tukea ruokahävikkiä minimoivien toimien juurtumista osaksi arkea.

Hankkeessa toteutettiin kaksi, Ruokahävikki vähenee yhteistyöllä -työpajasarjaa, joista kumpikin sisälsi neljän työpajaa. Toinen ryhmistä kokoontui lähitapaamisiin Seinäjoelle ja toinen Mikkeliin. Tapaamisiin osallistui yhteensä lähes 30 edustajaa ruokapalveluista ja niiden sidosryhmistä, kuten kunnista sekä kaupungeista, hyvinvointialueelta, hoivapalveluyrityksistä, palvelutukuista, seurakunnista ja ruoka-aputoimijoiden verkostosta.

Työpajoissa tunnistettiin kehittämishaasteita, ideoitiin ratkaisuja, suunniteltiin ja arvioitiin kokeiluja sekä jaettiin osaamista ja kokemuksia. Osallistujat toteuttivat käytännön kokeilut omissa toimipaikoissaan ja yhteistyöverkostoissaan.

Kehittämisessä pyrittiin ketteryyteen ja nopeisiin, pienimuotoisiin kokeiluihin osana toimijoiden arkea. Yhteiskehittämistä tukevat työpajat järjestettiin neljän kuu-kauden aikana.

Tämän oppaan sisällöt pohjautuvat

- työpajoissa hyödynnettyihin menetelmiin ja työkaluihin
- osallistujien toteuttamiin kokeiluihin
- yhteisiin arviointeihin ja palautteisiin.

Lämmin kiitos kaikille yhteiskehittämiseen osallistuneille ja hankkeen toteutuksessa mukana olleille tahoille!

Yhteistyössä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hankkeen toteuttivat Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu ja Ammattikeittiöosaajat ry 1.10.2024–31.5.2026. Hanke sai maa- ja metsätalousministeriön rahoitusta ruokaketjun toiminnan edistämiseen. Rahoituksen myönsi Ruokavirasto.

OPPAAN SISÄLTÖ

Mikä tämä opas on?.....	2
Näin hyödynnät opasta.....	2
Yhteiskehittäminen HävikkiHUB-hankkeen perustana.....	3
Oppaan sisältö.....	3
Työpajasarja kehittämisen tukena.....	4
Tilannekuvan muodostaminen ja kehittämiskohteen valinta.....	5
Ratkaisujen ideointi ja muotoilu.....	5
Kokeilun suunnittelu, toteutus ja onnistumisen arviointi.....	6
Kokeilujen vaikutukset ja yhteistyön opit näkyviksi.....	7
Tästä lähdettiin liikkeelle! – Ruokahävikin hallinnan ja yhteistyön haasteet.....	8
Kokeiluesimerkit.....	9–14
Yhteiskehittämisen arviointi – Mitä opittiin?.....	15
Liitteet.....	17

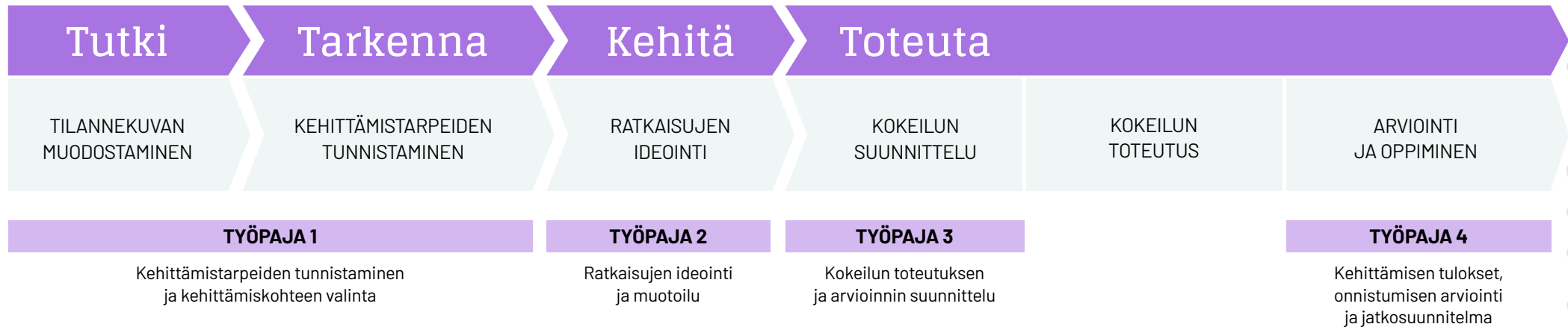
Yhteistyön ja yhdessä kehittämisen iloa
ruokahävikin minimoimiseen!

Työpajasarja kehittämisen tukena

Työpajasarja rakennettiin tukemaan ruokahävikin hallinnan kehittämistä käytännönläheisesti ja vaiheittain. Työskentely eteni jatkuvan kehittämisen prosessin (kuvio 1) mukaisesti siten, että yhteiset tapaamiset ja osallistujien itsenäinen työskentely työpajojen välillä vuorottelivat.

Ensin keskityttiin ymmärtämään nykytilannetta ja kehittämistarpeita, sen jälkeen muotoilemaan ratkaisuja ja lopuksi kokeilemaan niitä käytännössä. Kehittämistä ohjasi jatkuvan kehittämisen ajattelu, jossa tieto rakentui arjen havainnoista, testaamisesta ja yhdessä oppimisesta.

Enemmän vuoropuhelua ja yhteistyötä.
Kehittämistä tiedon, ei oletusten pohjalta.
Jatkuvaa parantamista pienin askelin.
Ruokahävikin hallinta osaksi arjen toimintaa.
→ Vähemmän ruokahävikkiä.



Kuvio 1. Työpajat etenivät jatkuvan kehittämisen prosessin mukaisesti.

(Mukaiilu lähteestä: Tuikkanen, R. ym. Kotona asuvien ikäihmisten ruokaan liittyvien palvelujen kehittäminen. Palvelukokeilujen tuloksia ja hyviä käytänteitä monitoimijaiselle kehittämissyhteistyölle. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, 2022).

Tilannekuvan muodostaminen ja kehittämiskohteen valinta

Kehittämisen alkuvaiheessa muodostettiin mahdollisimman kattava ja monipuolinen kuva nykytilanteesta.

Ensimmäisessä työpajassa pohdittiin

- missä ja miksi ruokahävikkiä syntyy
- ketkä ruokahävikin hallintaan vaikuttavat
- mihin ongelmaan kehittämisessä kannattaa ensisijaisesti kohdentaa toimenpiteet.

Ruokahävikin syntyyn vaikuttavia tekijöitä tarkasteltiin läpi koko ruokapalveluprosessin. Näin hävikkiä ei nähty vain ruokapalvelun sisäisenä kysymyksenä, vaan osana laajempaa kokonaisuutta, jossa myös asiakkailla ja sidosryhmillä on merkittävä rooli.

Nykytilannetta jäsennettiin olemassa olevan tiedon ja toimijoiden arjen havaintojen avulla.

Keskustelua luotsasivat kysymykset

- mitkä ovat ruokahävikin syntymisen kannalta kriittiset kohdat palveluketjussa
- missä kohtaa toiminta tai yhteistyö ei suju toivotulla tavalla
- millaisia eroja tai yhtäläisyyksiä eri toimijat havaitsevat.

Tunnistetut haasteet koottiin **prosessikuvaan**, jonka pohjalta osallistujat arvioivat haasteiden merkitystä oman toimintansa kannalta ja valitsivat yhden kehittämiskohteen työpajasarjan aikana työstettäväksi.

VINKKI Hyödynnä 5 x miksi -menetelmää

Ymmärrystä kehittämiskohteista syvennettiin selvittämällä ongelmien juurisyytä. Viisi kertaa miksi (5 x miksi) -menetelmä auttoi ymmärtämään, mistä havaitut ongelmat johtuivat ja mihin asioihin kehittämisessä kannatti keskittyä aidosti vaikuttavan muutoksen aikaansaamiseksi.

LIITE 5 x miksi -lomake

Ratkaisujen ideointi ja muotoilu

Toisessa työpajassa painopiste siirtyi ratkaisujen ideointiin. Ideoinnin lähtökohtana olivat tunnistetut juurisyyt ja niistä muotoillut Kuinka voisimme? -kysymykset, joiden avulla haasteet käännettiin konkreettisiksi kehittämisen mahdollisuuksiksi.

Ideointivaiheessa osallistujia rohkaistiin avoimeen, ennakkoluulottomaan ajatteluun. Tarkoituksena ei ollut löytää heti valmiita ratkaisuja, vaan tuottaa useita erilaisia kehittämis ehdotuksia, joita voitiin yhdessä tarkastella ja jalostaa eteenpäin.

Ideoita muotoiltaessa kirkastettiin ensin, mitä haastetta ollaan ratkaisemassa ja mitä ratkaisulla tavoitellaan.

Sen jälkeen alustavaa ratkaisukuvausta täydennettiin pohtimalla

- kenen toimintaan ratkaisu vaikuttaa,
- miten ratkaisu olisi mahdollista toteuttaa käytännössä
- mitä resursseja* on jo käytettävissä ja mitä tarvitaan lisää.

*Resurssit = henkilöstö, vastuuhenkilö, osaaminen, tarvikkeet, tekniikka, ajankäyttö, rahoitus, jne.

VINKKI Ota avuksi Kuinka voisimme? -kysymykset

LIITE Kuinka voisimme -lomake eli juurisyyppuu

VINKKI Tunnista kehittämiskumppanit

Kehittämisen kannalta keskeiset yhteistyökumppanit ja heidän roolinsa koottiin sidosryhmäkartaan.

LIITE Sidosryhmäkarta - Ketä haasteen ratkaisemiseksi tarvitaan?

Kokeilun suunnittelu, toteutus ja onnistumisen arviointi

Kolmannessa työpajassa painopiste oli kokeilun suunnittelussa. Ratkaisuideat muokattiin ja kuvattiin selkeiksi, rajatuiksi kokeiluiksi, joiden testaaminen oli mahdollista toteuttaa osana toimipaikkojen arkea.

Työpajaa edelsi tutustuminen kokeilun suunnitteluun, seurantaan ja arviointia tukeviin toimenpide- ja dokumentointilomakkeisiin.

Kokeilusuunnitelmia työstettiin tarkentamalla

- kokeilun tavoite ja lähtötilanne
- käytettävissä olevat resurssit
- osallistajat: kohderyhmä ja yhteistyökumppanit
- seurantamittarit: mistä tiedetään, tapahtuuko toivottu muutos.

VINKKI Ota käyttöön kokeilun toimenpidelomake

Lomake auttaa kokoamaan kokeilusuunnitelman yhdelle sivulle

- mitä kokeillaan ja miksi
- miten kokeilu toteutetaan
- mitä mitataan ja seurataan.

LIITE *Kokeilun toimenpidelomake*

Kokeilun suunnittelun ohessa paneuduttiin myös siihen, miten kokeilusta kerätään opit, ei vain tulokset. Tavoitteena oli varmistaa, että kokeilujen aikana syntyvät havainnot, kokemukset ja palaute dokumentoidaan ja hyödynnetään.

Muistilistana kehittämisen stepeistä toimi kokeilujen kehä eli PDSA-sykli.

LINKKI

Lue lisää kokeilujen kehästä
[Syvennä hävikkiosaamistasi – Jatkuva kehittäminen -aineistosta.](#)

VINKKI

Dokumentointilomake onnistumisen arviointiin

Lomake auttaa kokoamaan havainnot ja opit, toimivat käytänteet sekä jatkosuunnitelmat.

LIITE *Kokeilun dokumentointilomake*

Kokeilujen vaikutukset ja yhteistyön opit näkyviksi

Neljännessä työpajassa keskityttiin kokeilujen ja yhteiskehittämisen arviointiin. Tarkastelun kohteena olivat sekä käytännön kokeilut että se, miten yhteistyö ja yhteiskehittäminen toimivat kokeilujen aikana ja koko työpajasarjan kuluessa.

Arvioinnissa tehtiin näkyväksi

- mitä kokeiluista opittiin
- mikä tuki yhteistyötä ja mikä haastoi sitä
- miten kehittämistä kannattaa jatkaa tästä eteenpäin.

Arvioinnissa hyödynnettiin kaksiosaista arviointilomaketta, joka ohjasi tarkastelemaan kehittämistyötä sekä työryhmän yhteisenä prosessina että henkilökohtaisena oppimiskokemuksena.

LIITE *Kokeilun ja yhteistyön arviointilomake*

Ryhmän arvioinnissa huomio kiinnitettiin erityisesti

- kokeilun toteutukseen ja vaikutuksiin
- yhteistyön sujuvuuteen ja rooleihin
- resursseihin ja arjen realiteetteihin.

Henkilökohtainen arviointi auttoi pohtimaan

- omaa roolia ja osallistumista
- keskeisiä oivalluksia ja koettuja haasteita
- ajatuksia kehittämistyön jatkosta.

Miksi arviointi on keskeinen osa yhteiskehittämistä?

Arviointi auttaa tekemään kehittämistyön vaikutukset näkyviksi – sekä tulosten että yhteistyön näkökulmasta. Samalla se tukee jatkuvaa kehittämistä: kokeiluista opitaan, toimintaa muokataan ja kehittämistä jatketaan pienin askelin kokeiluista kertyvän tiedon pohjalta.

Arvioinnin pohjalta osallistujat tunnistivat

- mitkä käytännöt kannattaa vakiinnuttaa
- mihin tarvitaan vielä kokeiluja
- miten yhteistyötä jatketaan työpajasarjan jälkeen.

Arviointi ei ole kehittämistyön päätös, vaan lähtökohta seuraaville askelille.

Tästä lähdettiin liikkeelle! –Ruokahävikin hallinnan ja yhteistyön haasteet

Ruokahävikin syntyyn vaikuttavia tekijöitä tarkasteltiin läpi koko ruokapalveluprosessin, ja tunnistetut haasteet koottiin prosessikaavioon (kuvio 2).
Prosessikaavioon pohjalta osallistujat arvioivat haasteiden merkitystä oman toimintansa kannalta ja valitsivat yhden kehittämiskohteen työpajasarjan aikana työstettäväksi.

PROSESSIKUVA: RUOKAHÄVIKIN HALLINTA JA YHTEISTYÖ PÄÄTÖKSENTEKO JA JOHTAMINEN

TILAUS (raaka-aineet)

Vaihtelevat ruokailijamäärät
Asiakas- ja ruokailijamäärät vaihtelevat.
Määrää on vaikea ennakoida.

Ylitarjonta ja hävikki
Tilataan liikaa ruokaa.
→ Ei ehditä syödä kaikkea.
Uusien ruokayhdistelmien tilausmäärät ovat epävarmoja.

Pelko ruoan loppumisesta
Mitä tarjotaan tilalle, jos ruoka loppuu?

Tilausprosessin epäselvyydet
Tilaukskäytännöt eivät ole selkeitä. → Tilataan liikaa tai väärä tuote.

Millaisia haasteita tai kehittämistarpeita tunnistat?

SUUNNITTELU

Reseptit ja ruokalistojen hallinta
Reseptien noudattaminen vaihtelee.
Ruokalistat eivät ole vakioituja.
Ruokaohjeiden vakioinnin osaamisessa on puutteita.

Laskenta ja mitoitus
Laskeminen voi olla epävarmaa tai puutteellista.

Palaute ja kehitys
Palautekanava puuttuu.
Tuotekehitykselle ei ole resursseja.

HANKINNAT

Tilauksen tarkkuus
Oikeat tuotteet ja määrät.
Tilataan liikaa.

Myyntierät ja varastointi
Myyntierät ovat liian suuria.
Tukkukuormia tulee harvoin. → Syntyy varastohävikkiä.

Laatuongelmat
Raaka-aineissa huonolaatuisuutta.
Hankintaerien koko ei aina vastaa tarpeita.

VARASTOINTI

Varaston kierto ja säilytys
Varaston kierto ei toimi.
Lyhyet päiväykset.
Säilytystilojen järjestys ja epäselvyys.
Ylijäänyttä ruokaa varastoidaan.

Laitteistoon ongelmat
Laitteet vikaantuvat.

TILAUS (ateriat)

Tiedonkulun ja viestinnän ongelmat
Tietoa asiakasmäärästä ei ole.
Asiakkaiden poistumisesta ei ilmoiteta.
Ryhmät eivät ilmoita poissaoloista.
Tieto ei kulje toimijoiden välillä.

Ennakoimattomuus ja vaihtelu
Asiakkaiden määrä vaihtelee (esim. oppilaiden sairauspoissaolot).
Uudet ruuat: ei tietoa menekistä, mausta tai ulkonäöstä.

Tilausprosessin haasteet
Tilauslomakkeet ovat hankalia.
Ruokatilausten annoskokojen puute.
Haasteita oikean annoskoon tai erityisruokavalion tilaamisessa.

VALMISTUS

Ohjeiden noudattaminen ja reseptit
Ruokaohje ei toimi.
Ohjetta ei noudateta.
Ei luoteta annoskoko.
Väärä kypsennysmenetelmä.
Ylivalmistus "varmuuden vuoksi".

Ruuan laatu ja rakenne
Ruuan rakenteen vaihtelu.
Ylikypsennys.
Keitossa liikaa nestettä.
Kastike ohjeeseen nähden paksua.

Toimintatavat ja osaaminen
Toimintatavat eivät ole yhtenäisiä.
Toiminnanohjausjärjestelmä ei ole tuttu, käytetään paperireseptejä.
Työntekijä ei noudata ohjeita.
Vapaaehtoisten ohjeistaminen ruuan ja kahvin valmistukseen on puutteellista.

TARJOILU

Tiedonkulun ja viestinnän puutteet
Tieto ei kulje, asioista ei puhuta.
Hoitajat eivät tiedä annoskokoja tai eivät noudata sitä.
Ruuan jako tilausten mukaan ei toteudu.

Ajoitus ja ruokailun sujuvuus
Ruokailuajojen muutokset vaikeuttavat ajoitusta.
Koulujen lukujärjestykset vaikuttavat ruokailuun.
Oppilailla ei ole aikaa syödä, kun uusi ryhmä tulee. → Otetaan vähän.
Sääolot vaikuttavat menekkiin.

Asiakasmäärien ja menekin vaihtelu
Asiakasmäärien muutokset.
Oppilas jättää ruokailun väliin, kun kasvisruoka on tarjolla.
Sekoitesalaatit eivät maistu.
→ Komponentit jäävät ottamatta.

Linjaston ja tarjoilun tekniset haasteet
Linjaston lämpösäädöissä haasteita.
Maidossa on väärä lämpötila.
Oikean kokoiset ottimet puuttuvat.
Linjaston kapasiteetti: +400 ruokailijaa/15 min.
→ Vaikea arvioida ylituotantoa.
Hoitajat eivät jaa riittävästi ruokaa kiireessä.

KULJETUS

Jakeluhävikki ja annoskoot
Liikaa ruokaa valmistetaan tai jaetaan kuljetukseen.
Väärä annoskoko aiheuttaa hävikkiä.

Kuljetuksen haasteet
Kuljettaja ajaa liian kovaa.
→ Ruuan rakenne kärsii.
Kuljetus on myöhässä.
Epäsopivat kuljetusaikataulut, pitkät odotusajat.

Lämpötilojen hallinta
Lämpötilavaihtelut kuljetuksen ja tarjoilun aikana.

RUOKAILIJA-ASIAKAS

Palaute ja vuorovaikutus
Palaute ei tavoita oikeita henkilöitä.
Palautekanava on epätarkka.
Sosiaalinen vaikutus: kaverin mielipide, ruokapuhe.

Asenteet ja tottumukset
Muuttuvat ruokailutottumukset.
Ennakkoluulot ja pelko uusia ruokia kohtaan.
Ulkonäkö ja erikoisuus vaikuttavat menekkiin.
Lapset suosivat herkkuja, kouluruoka koetaan noloksi.

Ohjaus ja ruokakasvatus
Henkilökunnan asenteet ohjaavat lapsia.
Ruokakasvatus ja lautasmalli puuttuvat.
"Ota mitä syöt" ei toteudu johdonmukaisesti.

Käytännön haasteet
Vanhusten ruokahalu vaihtelee.
Hoitohenkilökunta ei tarjoa lisäruokaa.

SYÖMÄKELPOINEN YLIJÄÄMÄRUOKA

Kaikki ylijäämäruuat eivät "mene kaupaksi".
Annoskoot eivät ole aina sopivia uudellenjakeluun.

Kuvio 2. Prosessikaavio.

KOKEILU: VERTAISVOIMAA RUOKAHÄVIKIN HALLINTAAN KAUPUNGIN RUOKAPALVELUISSA

HAASTE

- Ruokahävikin hallintaa oli jo kehitetty ja hävikkiä mitattu systemaattisesti.
- Ruokahävikin hallintaan liittyviä haasteita ja ratkaisuja käsiteltiin pääasiassa toimipistekohtaisesti.
- Tunnistettiin tarve laajempaan henkilöstön väliseen tiedon, osaamisen ja hyvien käytäntöjen jakamiseen.
- Henkilöstön keskinäiselle vertaistuelle sekä tiedon ja kokemusten jakamiselle ei ollut sopivaa foorumia.

TAVOITE

- Vahvistetaan eri toimipisteissä työskentelevien välistä vertaistukea.
- Tarjotaan henkilöstölle matalan kynnyksen foorumi osaamisen ja kokemusten jakamiseen.
- Edistetään hyvien käytänteiden leviämistä arjessa.
- Saadaan asiakasrajapinnassa työskenteleviltä tietoa tuotannosuunnitteluun.

KOHDERYHMÄ /OSALLISTUJAT

Kaupungin ruokapalvelujen henkilöstö:

- Toimipisteiden (päiväkodit, koulut) ruokapalveluiden palveluvastaavat
- Palveluesimies
- Tuotannosuunnittelija

TOIMENPITEET

- Perustettiin kaksi pienryhmää: yksi koulujen, yksi päiväkotien ruokapalveluhenkilöstölle.
- Palveluvastaavat kokosivat ryhmät valitsemalla mukaan kehittämiseen kiinnostuneita osallistujia (5 hlö) kokeilussa mukana olevista toimipisteistä.
- Palveluesimies kutsui ryhmät koolle. Palveluvastaavat valmistelivat aiheet ja vetivät parityönä ryhmiä.
- Ryhmät kokoontuivat kerran kuukaudessa lähitapaamisiin eri toimipisteisiin. Käsitellyistä asioista kirjoitettiin muistio.
- Tapaamisten jälkeen palveluesihenkilö, palveluvastaavat ja tuotannosuunnittelija pitivät lyhyen purkupalaverin Teamsissa.

TULOKSET JA OPIT

- Pienryhmä tarjosi turvallisen ja luottamuksellisen ympäristön kokemusten jakamiseen.
- Useissa toimipisteissä tunnistettiin samankaltaisia hävikkikysymyksiä ja arjen haasteita.
- Osallistujat saivat vertaistukea, uusia näkökulmia työhönsä ja konkreettisia ideoita ruokahävikin vähentämiseen.
- Toiminnan myötä tehtiin parannuksia mm. päiväkotien aamupalakäytänteisiin [EK1.1] ja saatiin kehittämisideoita ruokalistasuunnitteluun.
- Yhteydenpito toimipisteiden välillä lisääntyi, ja kiertävät lähitapaamiset lisäsivät ymmärrystä toisten toimintaympäristöistä.

JATKOSUUNNITELMA

- Ryhmätapaamisia jatketaan.
- Muistiot lähetetään tuotannosuunnittelijalle ja tallennetaan sisäiseen Teamsiin.
- Mukaan kutsutaan myös pienempiä päiväkoteja ja keskuskeittiön henkilöstöä.
- Ryhmien vetäjille järjestetään arviointitapaaminen, jossa toimintamallia arvioidaan ja jatkokehitetään.

KOKEILU: RUOKAHÄVIKIN SEURANTA JA RUOKAPALVELUPROSESSIN KEHITTÄMINEN HOIVAPALVELUISSA

HAASTE	TAVOITE	TOIMENPITEET	TULOKSET JA OPIT	JATKOSUUNNITELMA
<ul style="list-style-type: none">• Aterioiden annoskoot eivät vastanneet asiakkaiden todellista ruoan tarvetta.• Osastoilla syntyi tarjoiluhävikkiä.	<ul style="list-style-type: none">• Vähennetään osastoilla syntyvää ruokahävikkiä.• Selkeytetään aterioiden annostelun vastuita ja toimintatapoja.	<ul style="list-style-type: none">• Tarkasteltiin ja päivitettiin annoskoot.• Käytettiin annoskortteja tarjoilun tukena.• Hankittiin vaakoja.• Punnittiin annoksia ja ruokahävikkiä systemaattisesti.• Kirjattiin ruokahävikin määrä seurantajärjestelmään.• Keittiöhenkilökunta opasti hoitohenkilöstöä ohjeen mukaisen annoksen kokoamisessa ja annostelussa.	<ul style="list-style-type: none">• Ruokahävikin määrä (kg) viikkotasolla oli huomattavan suuri.• Merkittävin ruokahävikin laji oli tarjoiluhävikki.• Lautastähdehävikkiä syntyi vain vähän.• Yhteiset toimintamallit vähensivät ruokahävikkiä kokeilun edetessä.• Yhteistyön lisääminen keittiö- ja hoitohenkilöstön välillä oli edellytys sille, että ruokahävikin vähentämisessä onnistuttiin.	<ul style="list-style-type: none">• Annosten, valmistetun ruoan ja ruokahävikin punnitsemista ja seurantaa jatketaan.• Ruokahävikin määrää käsitellään säännöllisesti kuukausittain henkilöstön tiimipalaverissa.• Yhteistyötä lisätään ja hyviä käytänteitä jaetaan organisaation muiden palvelutalojen kanssa.
	KOHDERYHMÄ /OSALLISTUJAT			
	<ul style="list-style-type: none">• Keittiöhenkilökunta• Hoitohenkilöstö osastoilla• Ravitsemusvastaavat• Palvelutalon johtaja (koordinaatio)			

KOKEILU: RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN HOIVAPALVELUYKSIKÖIDEN LINJASTORUOKAILUSSA

HAASTE

- Linjastoruokailussa syntyi tarjoiluhävikkiä.
- Annoskoot eivät vastanneet todellista tarvetta.
- Henkilöstön sitoutuminen annosten punnitsemiseen ja ruokahävikin mittaamiseen vaihteli.
- Vastuunjako ei ollut selkeä, eivätkä toimintatavat yhtenäisiä eri yksiköissä ja ateriapalveluketjun eri toimijoiden välillä tilaaja-tuottajamallilla toteutetussa palvelussa.

TAVOITE

- Vähennetään linjastohävikkiä.
- Lisätään henkilöstön ohjausta oikeankokoisten annosten annostelemiseksi.
- Luodaan yhtenäisiä ja eri palveluyksiköissä toistettavia toimintamalleja ruoan annosteluun ja ruokahävikin mittaamiseen.

KOHDERYHMÄ /OSALLISTUJAT

- Palveluyksiköiden keittiön esihenkilö ja henkilökunta
- Palveluyksiköiden hoivapalvelun henkilöstö
- Hyvinvointialueen edustaja (tilaaja)
- Ruokapalveluiden tuottajan edustaja (tuottaja)

TOIMENPITEET

- Hankittiin vaakoja.
- Punnittiin valmistettu ruoka keittiössä.
- Otettiin käyttöön oikeankokoiset ottimet linjastolla.
- Kirjattiin annoskoot (S, M, L) ateria-tilauskaavakkeisiin.
- Annettiin henkilöstölle käytännön perehdytystä ja ohjausta ruoan ja ruokahävikin punnitsemiseen sekä annosteluun.
- Järjestettiin säännöllisesti tilaajan ja tuottajan välisiä yhteistyöpalavereita (lähi, etä).

TULOKSET JA OPIT

- Jo pienillä muutoksilla (sopivat ottimet, vaakojen käyttö) saatiin myönteisiä vaikutuksia ruokahävikin määrään.
- Tarjoiluhävikki vähentyi kokeilun aikana.
- Osa henkilöstöstä omaksui uuden mittaamiskäytännön.
- Kannustava, ohjaava esihenkilötyö ja uusien toimintatapojen perusteleminen on hyvin tärkeää.
- Onnistuminen edellyttää sekä tilaaja- että tuottajapuolen sitoutumista yhteiseen kehittämiseen.

JATKOSUUNNITELMA

- Havainnollistetaan oikeat annoskoot valokuvien avulla tuotannon ja tarjoilun tueksi.
- Seurataan ruokahävikkiä suhteessa asiakkaiden tarpeen mukaan määriteltyihin annoskokoihin, jotta ravitsemuksellinen riittävyys säilyy, eikä annoskokoja pienennetä liikaa ruokahävikin pelossa.
- Monistetaan kokeilussa toimivaksi havaitut toimintamallit myös muihin yksiköihin.
- Käsitellään tuloksia hyvinvointialueen ja ruokapalvelun tuottajan ohjausryhmissä.

KOKEILU: PALVELEVAT PAKKAUSKOOT

HAASTE

- Liian isot pakkauskoot aiheuttavat ruokahävikkiä pienissä toimipaikoissa.

TAVOITE

- Löytää oikeankokoiset pakkauskoot pienille toimipaikoille.
- Oikeankokoisten pakkauskojen vaikutus ruokahävikkiin.

KOHDERYHMÄ /OSALLISTUJAT

- Ruokapalvelutoimipaikat (7 päiväkotia), kehityspäällikkö, tuotannonsuunnittelija sekä tavarantoimittaja.

TOIMENPITEET

- Määritellään ensin tuotteet, joita voisi saada pienemmissä pakkauksissa.
- Selvitetään tilausmäärät ja tilausrytmi viikkotasolla tuotteille.
- Käydään läpi näiden tuotteiden hävikkimäärät.
- Tarkistetaan tuotteiden säilyvyysajat.
- Lisätään uudet pakkauskoon tuotteet välitystuotelistoihin ja tilausjärjestelmään.
- Tiedotetaan ja ohjeistetaan toimijoita uudesta pakkauskoosta sekä seurataan toteutusta ja ruokahävikkiä.

TULOKSET JA OPIT

- Tavarantoimittajan kanssa käytiin keskustelua koko kentän tarpeesta ja oikean pakkauskoon vaikutuksesta toimintaan sekä ruokahävikkiin.
- Tavarantoimittajan mahdollisuudet ovat 1, 2 ja 2,5 kg:n pakkaukset, joista osa on edelleen liian suuria.
- Huomattiin, että pienikin muutos vaati paljon eikä ole helposti toteutettavissa.
- Kokeilu opetti, että vuoropuhelu ja yhdessä kehittäminen on välttämätöntä.

JATKOSUUNNITELMA

- Vuoropuhelua jatketaan toimittajien kanssa.
- Tarkempi kohdekohtainen tarkastelu ja hävikin seuranta.
- Raaka-ainekustannusten avaaminen.
- Rohkaista tilamaan pienempiä pakkauksia, vaikka kilohinta olisi kalliimpi.
- Pienempien kohteiden tarkempi huomiointi ruokalistasuunnittelussa sekä ohjeistuksessa.

KOKEILU: PEREHDYTYSMALLI, JOKA TUKEE SUJUVAA TYÖTÄ JA VÄHENTÄÄ RUOKAHÄVIKKIÄ

HAASTE

- Saada selkeä koottu oheistus uudelle työntekijälle, joka tulee sijaistamaan uuteen toimipaikkaan, jossa voi joutua työskentelemään yksin.
- Ohjeistus siitä mitä työvuoroon kuuluu ja mistä löytää tietoja esim. tilausten tekemiseen.

TAVOITE

- Perehdytysohjeistus edistää ruokahävikin vähentämistä tukemalla ennakkointia, oikeita työmenetelmiä ja resurssien tehokasta käyttöä.
- Selkeyttä toimintaan.
- Antaa varmuutta selvittyä uudessa kohteessa.
- Vähentää kuormitusta, kun tietää mistä löytää tietoa eri työvaiheisiin.

KOHDERYHMÄ /OSALLISTUJAT

- Ruokapalvelutoimijat
- Kiertävä "sijainen", joka sijaistaa eri toimipaikoissa

TOIMENPITEET

- Aloitettu keräämään tietoa siitä, mitä eri toimintoja työpäivään sisältyy ja mitkä ovat ne tahot, joihin voi olla yhteydessä, jos ilmenee tarvetta saada tukea.
- Tieto on kerätty oman työn ohessa kahden henkilön toimesta.

TULOKSET JA OPIT

- Työ vaatii sitoutumista ja resurssia toteutukseen.
- Toimintojen tuntemista eri toimipaikkojen kohdalla.
- Vaatii laajaa yhteistyötä, jossa jaetaan tietoa eri toimipaikkojen työn erityispiirteistä.

JATKOSUUNNITELMA

- Työaikaa olisi pitänyt saada järjestettyä tähän hieman lisää – tehty oman työn ohella ja omalla ajalla.
- Jatketaan kehittämistyötä ja pyritään laajentamaan kokeilua myös muihin kohteisiin.
- Yritetään jatkaa yhteistyötä ja jakaa ideoita keskenämme, jos löydetään uusia kikkoja.
- Jaetaan tietoa palaverissa ja "sisäisessä puskaradiossa".

INSPIROIDU MYÖS NÄISTÄ ESIMERKEISTÄ!

SEURAKUNNAN KOORDINOIMA YHTEISTYÖ- VERKOSTO RUOAN UDELLEENJAKELUUN

Seurakunnan arvopohjaan nojaava kokeiluidea lähti tarpeesta vähentää ruokahävikkiä ja ohjata syömäkelpoinen ylijäämäruoka sitä tarvitseville. Tavoitteena oli rakentaa paikallinen yhteistyöverkosto ja kehittää joustavia käytäntöjä uudelleenjakeluun.

Kokeilussa kartoitettiin alueen yrityksiä ja käynnistettiin yhteistyötä seurakunnan, yritysten ja vapaaehtoisten kesken. Seurakunnan diakonia ja lähetystyön kautta saatiin tietoa ruoka avun tarpeesta.

Seurakunta toimi verkoston kokoajana ja koordinaattorina. Yritykset osallistuivat ruoan ja elintarvikkeiden lahjoittajina sekä mahdollisuuksien mukaan myös ruoan kuljettajina. Viestintää hoidettiin joustavasti eri kanavissa, kuten yhteisissä tapaamisissa ja Teams palaverissa.

Kokeilu nosti esiin tärkeitä huomioita jatkoa ajatellen. Yhteistyön käynnistäminen ja toiminnan koordinointi edellyttävät riittävästi aikaa ja selkeää vastuunjako toimijoiden kesken. Ruoan kuljettamiseen tarvitaan omaa kalustoa, logistiikkakumppaneita tai ruokapalvelutoimijoiden sitoutumista myös kuljetuksiin.

Kokeilu vahvisti myös useita myönteisiä havaintoja: yhteistyö saatiin nopeasti käyntiin, halukkuutta toimintaan löytyi runsaasti ja yhteydenpito eri toimijoiden välillä lisääntyi selvästi. Innostava alku lisäisi toimijoiden motivaatiota sekä ymmärrystä ruokahävikin minimoimisen merkityksestä.

Jatkossa yhteistyötä voitaisiin syventää jakamalla koordinoitivastuuta useammalle toimijalle ja luomalla yhteisiä, pidemmälle vietyjä toimintamalleja. Myös seurakuntien laajempi yhteistyö voisi helpottaa resurssien käyttöä ja vahvistaa syömäkelpoisen ruoan uudelleenjakelua alueellisesti.

PALVELUTUKUN HÄVIKKITYÖ OSANA ARJEN TOIMINTAA

Palvelutukussa ruokahävikin vähentäminen on osa päivittäistä liiketoimintaa ja pitkäjänteistä yhteistyötä asiakkaiden kanssa. Lähtökohtana on tuotteiden kierron ennakointi, viimeisten käyttöpäivien hallinta ja hävikkiriskissä olevien tuotteiden ohjaaminen oikeille asiakkaille.

Kokeiluvaiheen aikana hävikin hallintaa toteutettiin seuraamalla tuotteiden päiväyksiä, nostamalla lähipäivämäärän tuotteita näkyvästi verkkokauppaan ja tarjoamalla niitä kohdennetusti ruokapalvelusektorin asiakkaille, kuten yksityisille ja julkisille ammattikeittiöille. Kohdentamisen tukena hyödynnettiin tekoälyä, joka analysoi myynti- ja varastotietoja, tunnisti hävikkiriskissä olevia tuotteita ja tuki päätöksentekoa asiakasrajapinnassa esimerkiksi lounasravintoloiden ruokalistaaja seuraamalla.

Ruokahävikkiin liittyviä asioita käsiteltiin säännöllisesti myyntipalaverissa, ja tarvarantoimittajille viestittiin nopeasti, jos tuotteiden kierto tai kysyntä ei vastannut ennakointia. Tavoitteena oli rakentaa asiakkaiden kanssa toimintamalleja, joissa hävikkiriskit tunnistetaan ajoissa ja ratkaisut löytyvät yhteistyössä.

Kokeilu toi esiin kehittämisen edellytyksiä ja vahvuuksia. Suuri tuotemäärä, asiakkaiden vaihteleva kyky hyödyntää lähipäivämäärän tuotteita ja lainsäädännölliset reunaehdot korostivat ennakoinnin merkitystä. Samalla tekoälyn käyttö osoittautui aidosti hyödylliseksi: raportointi automatisoitui, reagointinopeus parani ja henkilöstön aikaa vapautui kohdennettuun asiakastyöhön. Yhteinen tekemisen meininki ja konkreettiset onnistumiset, kuten hävikkiriskissä olevien tuotteiden erämyynnit, vahvistivat käsitystä siitä, että hävikkiä voidaan vähentää systemaattisesti osana arjen toimintaa.

Jatkossa ennakointia ja asiakaskohtaista yhteistyötä kehitetään edelleen, ja tekoälyn hyödyntämistä pyritään vahvistamaan osana palvelutukun normaalia toimintaa.

Yhteiskehittämisen arviointi – Mitä opittiin?

Ruokahävikki vähenee yhteistyöllä –työpajasarjan osallistujat arvioivat yhteiskehittämisen onnistumista ja yhteistyön toimivuutta työpajojen ja kokeilujen yhteydessä sekä ryhmä- ja henkilökohtaisilla arviointilomakkeilla.

Kehittämisprosessin vahvuuksina nousivat esiin ruokahävikin systemaattinen tarkastelu ja hävikkiä koskevan tietoisuuden lisääntyminen. Yhteiskehittäminen koettiin merkitykselliseksi ja innostavaksi tavaksi kehittää ruokahävikin hallintaa.

Yhteiskehittämisen keskeisinä vahvuuksina korostuivat moniammatillinen yhteistyö ja vertaistuki. Kokeilujen työryhmissä ja työpajoissa syntyi luottamuksellinen ilmapiiri, jossa uskallettiin jakaa onnistumisten lisäksi myös ongelmia, keskeneräisiä ratkaisuja ja vaikeaksi koettuja asioita. Osallistujien osaaminen laajentui ja omaan työhön saatiin uusia näkökulmia muiden toimipaikkojen henkilöstön jakamien kokemusten kautta.

Kokeilujen konkreettiset toimenpiteet tekivät kehittämisestä mielekäästä ja lisäsivät motivaatiota. Useissa toimipaikoissa tunnistettiin samankaltaisia haasteita, mikä vähensi yksin tekemisen tunnetta ja lisäsi halua jatkaa yhteistyötä myös työpajasarjan jälkeen.

Yhteiskehittämiseen tarvitaan koordinaattori, esihenkilön tuki, aikaa ja sitoutuneet kumppanit.

Arvioinneissa nousi selvästi esiin, että yhteiskehittäminen vaatii onnistuakseen aikaa ja tilaa arjessa. Työryhmien ei ollut aina helppoa löytää yhteistä aikaa tapaisille, ja poissaolot vaikuttivat siihen, miten tiiviisti eri toimijat pystyivät lopulta sitoutumaan käytännön kokeilujen toteutukseen.

Osallistujien kokemusten mukaan yhteiskehittäminen toimii parhaiten silloin, kun kehittämiseen osallistuvien vastuut ovat selkeitä, toiminnalle on nimetty koordinaattori ja esihenkilöt tukevat aktiivisesti henkilöstön osallistumista. Ilman näitä rakenteita yhteistyö jää herkästi yksittäisten innokkaiden henkilöiden varaan, mikä lisää kuormitusta ja heikentää toiminnan jatkuvuutta.

Palautteissa tunnistettiin myös uusien toimintatapojen juurtumista jarruttavia tekijöitä. Innostus voi hiipua, jos kokeiluja ei seurata, tuloksia ei tehdä näkyviksi tai kehittämistyö jää irralliseksi muusta toiminnasta. Useat osallistujat korostivatkin, että ilman johdon tukea ja seurantaa ruokahävikin hallinnan kehittäminen ja yhteiskehittäminen eivät juurru pysyviksi toimintatavoiksi.

Yhteistyö lisäsi ymmärrystä koko ruokapalveluketjusta ja vahvisti luottamusta eri toimijoiden välillä.

Yhteiskehittämisen koettiin tuottavan sellaista lisäarvoa, jota on yksin tekemällä vaikea saavuttaa. Se lisäsi osaamista, nosti esiin ja hyödynnettäväksi ”kentän hiljaista tietoa” ja loi pohjaa ruokahävikin hallinnan jatkuvalle kehittämiselle.

Erityisen merkityksellistä oli, että kehittäminen ei jäänyt pelkäsi suunnitteluksi, vaan johti konkreettisiin muutoksiin osallistujien toimipaikoissa ja yhteistyöverkostoissa. Pienetkin kokeilut, kun ne jaettiin ja arvioitiin yhdessä, käynnistivät opimista ja loivat valmiuksia viedä hävikkityötä eteenpäin myös jatkossa.

toimii, kun

- osallistujat kokevat ilmapiirin turvalliseksi ja luottamukselliseksi
- vertaistuki ja eri ammattiryhmien näkökulmat kohtaavat
- kehittäminen ja kokeilut perustuvat todellisiin arjen havaintoihin.

edellyttää, että

- kehittämiselle varataan tietoisesti aikaa
- osapuolten vastuut ja roolit ovat selkeitä
- toiminta ei jää yksittäisten henkilöiden varaan.

mahdollistaa

- yhteisen oppimisen ja jatkuvan parantamisen
- uusien toimintatapojen ja toimintamallien kehittämisen, testaamisen ja käyttöönoton.

juurtuu osaksi arkea, jos

- kehittämisen tuloksia ja vaikutuksia seurataan ja ne tehdään näkyviksi
- johto tukee ja mahdollistaa kehittämistä.

Ruokahävikki tosiaankin vähenee yhteistyöllä!

Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB -työpajasarjan kokemusten ja palautteen perusteella ruokahävikin vähentämisessä onnistutaan silloin, kun kehittämistä tehdään yhdessä, vertaistuki ja tiedon jakaminen mahdollistetaan ja kokeiluja toteutetaan osana arjen työtä.

Avoin keskustelukulttuuri, jossa myös haasteista uskalletaan puhua, sekä mahdollisuus oppia muiden yksiköiden ja toimijoiden toimintatavoista koettiin erityisen merkityksellisiksi. Samalla arvioinnit muistuttivat kehittämisen reunaehdoista: ilman aikaa, selkeitä rakenteita ja esihenkilöiden tukea yhteistyö jää helposti irralliseksi.

Jatkuvan kehittämisen toimintatapa ja yhteiskehittäminen tarjoavat ruokahävikin hallinnan parantamiseen vahvan perustan. Kun kokeiluista opitut käytännöt juurrutetaan osaksi normaalia toimintaa, voivat yksittäiset ruokahävikkiä minimoivat kehittämistoimet kehittyä pysyväksi osaksi ruokapalvelujen arkea ja yhteistyötä asiakas- ja sidosryhmien kanssa.

Liitteet

Yhteiskehittämisen prosessi ja lomakkeet on mukailtu käyttäen lähteinä olevien oppaiden ja hankkeen materiaaleja.

TUTKI – TARKENNA

- Prosessikuva
- 5 x miksi -matriisi
- Kuinka voisimme -puu
- Sidosryhmäkartta
- Ideointityökalu

KEHITÄ – TOTEUTA

- Kokeilun toimenpidesuunnitelma -lomake
- Kokeilun dokumentointi -lomake
- Kokeilun ja yhteistyön arviointilomake työryhmälle
- Kokeilun ja yhteistyön henkilökohtainen arviointilomake

Lähteet

Korhonen, O., Linko, T. & Lippo A. 2020. Perille asti -kokeiluopas. Opas onnistuneiden kokeilujen suunnitteluun kokeilun tilaajille/yrityksille. Demos Helsinki.

Leppänen, A., Ripatti, H. & Jäppinen, T. (Toim.). (2017). Kokeilijan starttipaketti. Suomen Kuntaliitto.
<https://www.kuntaliitto.fi/julkaisut/2017/1867-kokeilijan-starttipaketti>

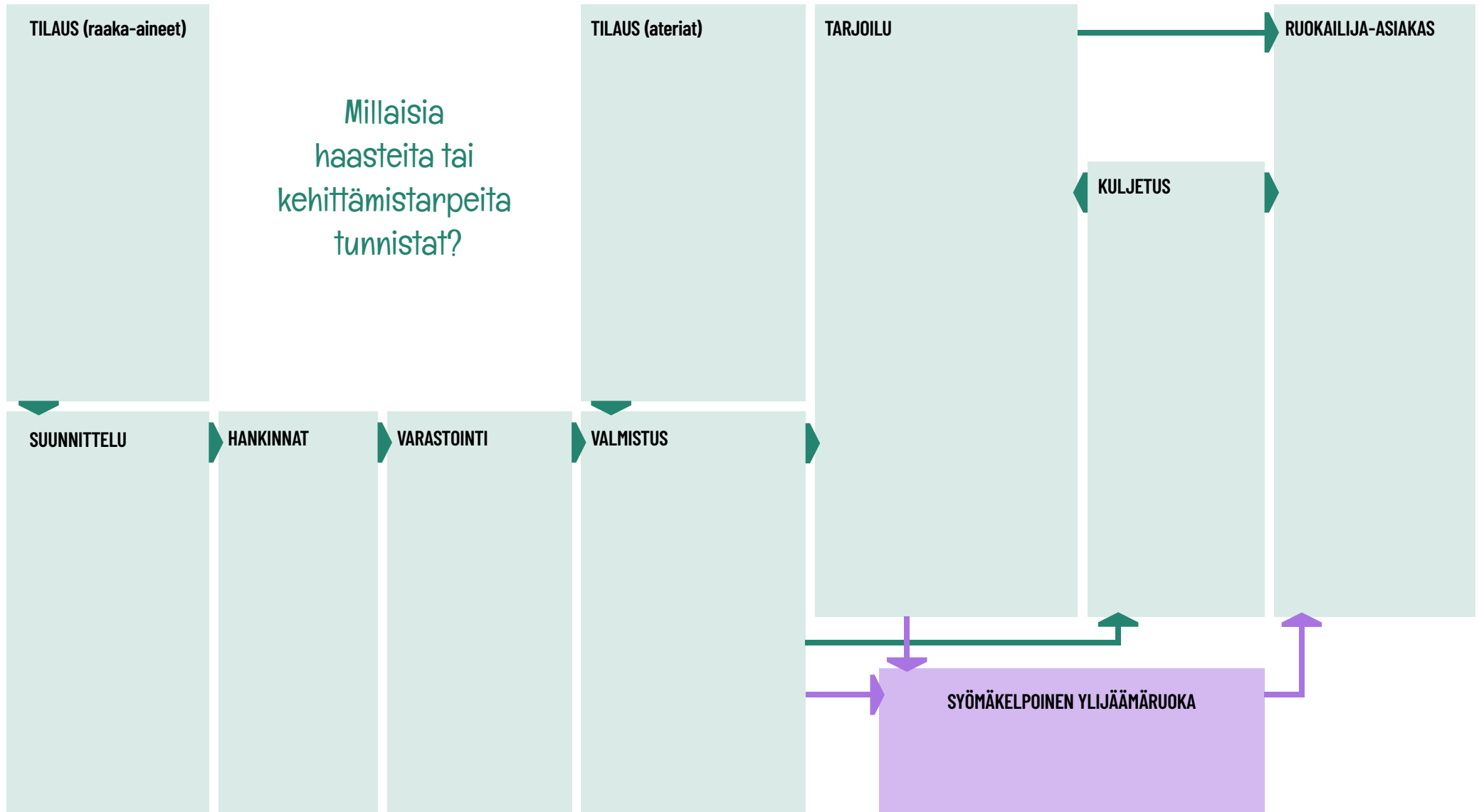
Motiva Oy. 2025. Kokeiluista skaalaan -pelikirja. Toimintamalli ja työkaluja vaikuttavaan kokeilutoimintaan.
https://www.lyyti.fi/reg/Kokeiluista_skaalaan_pelikirja

Motiva Oy. 2025. Kuinka voisimme -työpohja Mural-alustalla. Työ 2.0:n Ekosysteemikiihdyttämö. Ekosysteemikoulu-tapaaminen 19.5.2025.

Menestysresepti – Työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla -hanke. Rahoittava viranomainen Pohjois-Pohjanmaan elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus. Hanke-aika 2024–2026. Menestysresepti-hankkeen kokeiluihin kehitetyt lomakkeet kokeilujen dokumentointiin ja arviointiin.
<https://sujuvuudestakilpailuetua.fi>

Prosessikuva

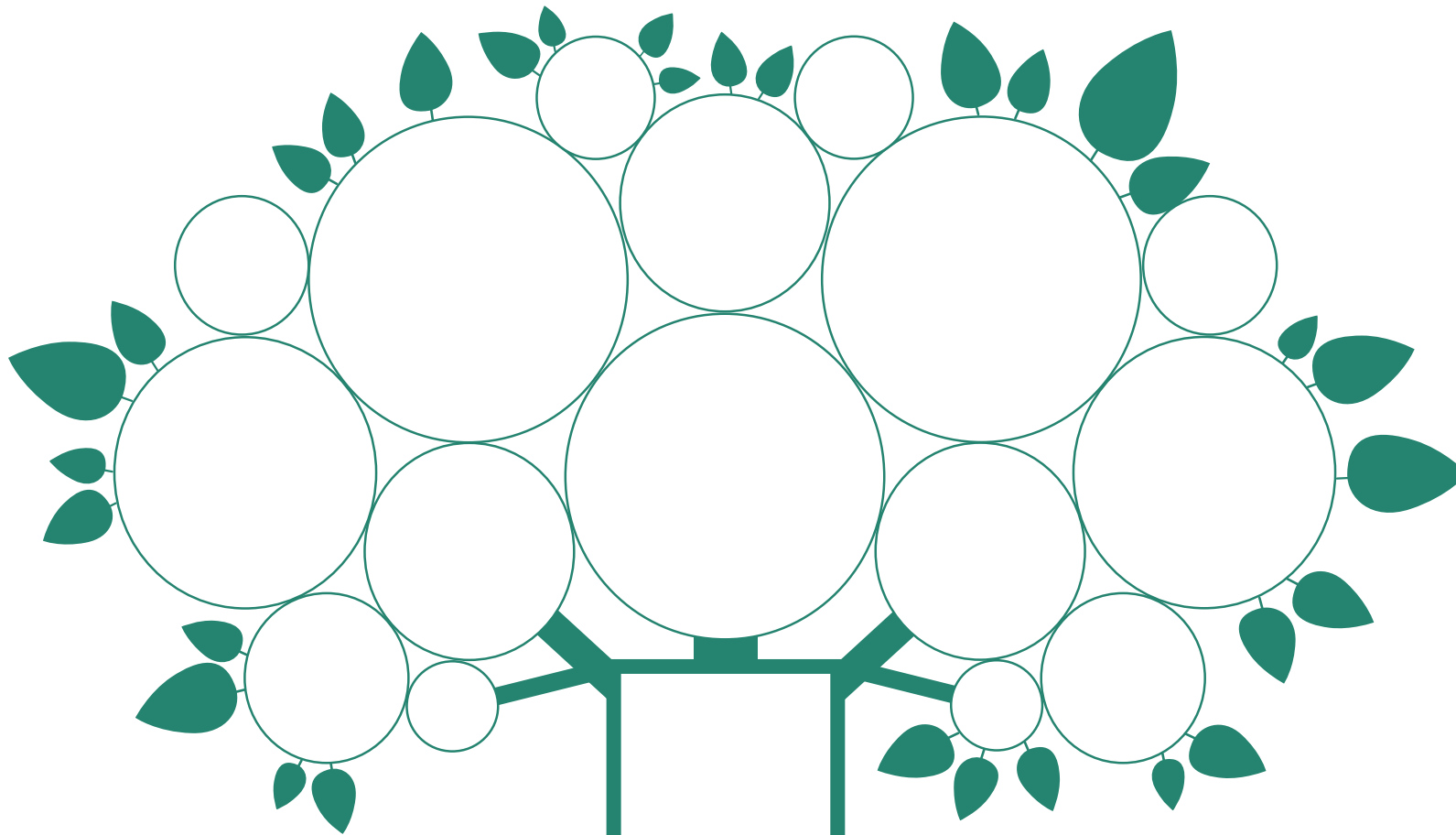
RUOKAHÄVIKIN HALLINTA JA YHTEISTYÖ PÄÄTÖKSENTEKO JA JOHTAMINEN



Juurisyiden selvittäminen 5 x miksi -menetelmällä

HAASTE	VINKKI Voit laatia syyjonoja eri haasteille tai pohtia syy-seuraussuhteita samaan haasteeseen eri osapuolten näkökulmasta.				

Kuinka voisimme -kysymykset apuna ratkaisun suunnittelussa



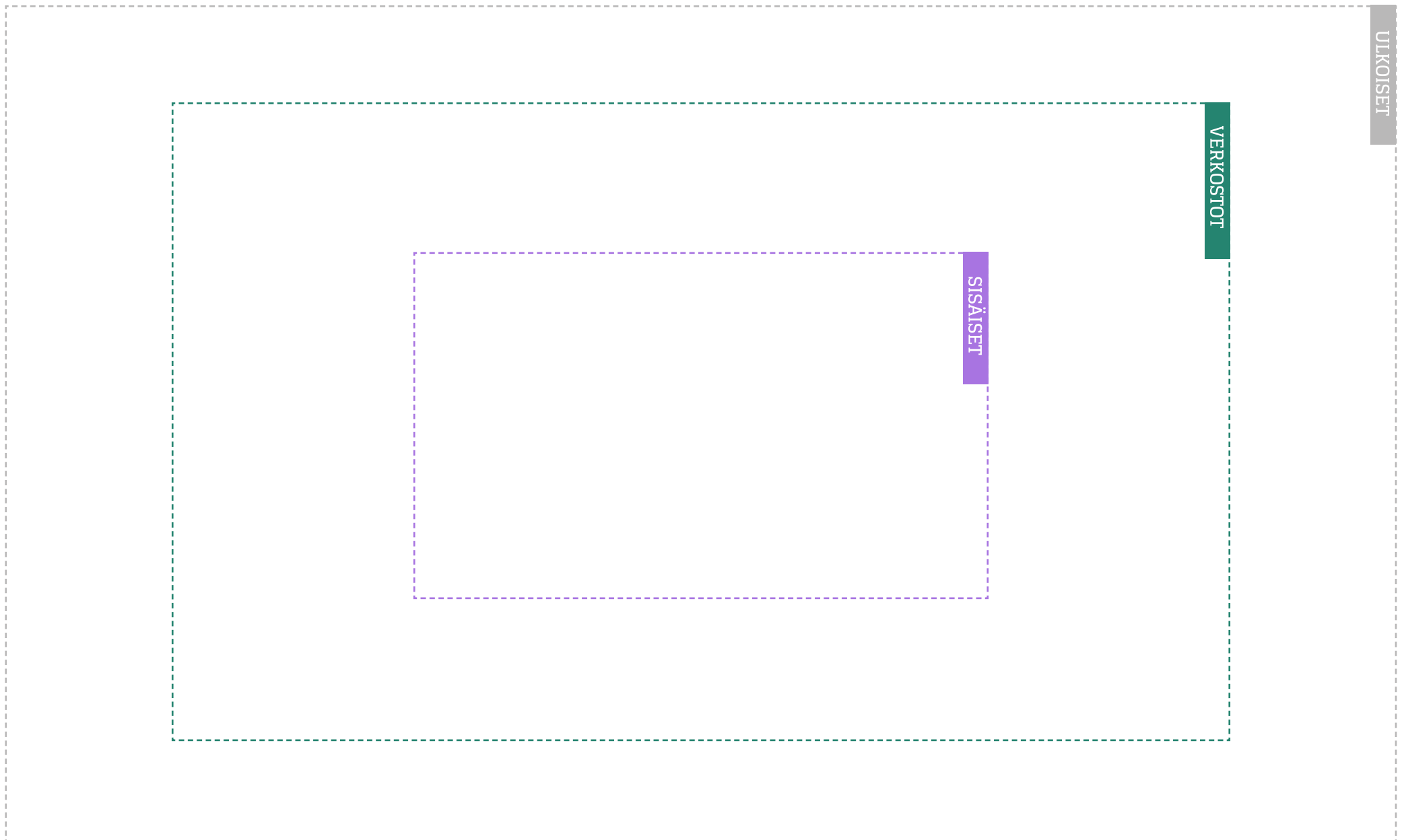
Johtakaa juurisyiden pohjalta Kuinka voisimme -kysymyksiä ja kirjatkaa ne puun latvaan.

Valitkaa keskelle yksi keskeinen haaste tai ongelma, jota haluatte ratkoa.

Kirjatkaa puun juuriin juurisyitä haasteen tai ongelman taustalla. Hyödyntäkää tuloksia 5 x miksi -tehtävästä. Täydentäkää tarvittaessa.

Kuva mukailtu lähteestä: Motiva. (2025). Ekosysteemikoulun työpohja Mural-alustalla.

Sidosryhmäkartta – Ketä haasteen ratkaisemiseksi tarvitaan?



IDEOI



KEHYSIDEAN MUOTOILU

Haasteen tarkennus
Tavoitetila
Alustava ratkaisukuvaus
Toteutussuunnitelma
Kehysidean arviointi

MITÄ?

KENELLE?

MITEN?

Mitä muutosta ratkaistaan?

Kenelle suunnattu?
Ketä muutos koskee?

Miten ratkaistaan?
Mitä resursseja on ja
mitä tarvitaan lisää?

Kokeilun toimenpidesuunnitelma

Organisaatio tai yritys:

Kokeilun nimi:

Kokeilun toteutusaika:

Kokeilun kohderyhmä, osallistujat ja sidosryhmät:

Kokeilun vastuhenkilö(t):

TAVOITE

Mitä kokeillaan ja mitä kokeilulla tavoitellaan?

Mitä kokeilusta halutaan oppia?

TOTEUTUS

Mitkä ovat kokeilun toteutuksen vaiheet ja niiden toimenpiteet?

(suunnittelu, käynnistäminen, toteutus, arviointi)

RESURSSIT

Mitä resursseja kokeilun toteuttaminen edellyttää?

(esim. henkilöstö, tilat, tavarat, järjestelmät, budjetti...)

YHTEISTYÖ JA TYÖNJAKO

Ketkä osallistuvat kokeiluun sen eri vaiheissa?

Mitä rooleja osallistujilla on?

Miten varmistetaan sujuva yhteistyö ja tiedonkulku?

SEURANTAMITTARIT

Miten kokeilua mitataan ja seurataan?

Mistä tiedetään, onko kokeilu onnistunut?

VIESTINTÄ

Kenen tulisi tietää kokeilusta?

Miten kokeilusta viestitään ja tiedotetaan sisäisesti ja ulkoisesti?

Kokeilun dokumentointi

Organisaatio tai yritys:

Kokeilun nimi:

Kokeilun toteutusaika:

Kokeilun kohderyhmä, osallistujat ja sidosryhmät:

Kokeilun vastuhenkilö(t):

Mitä kokeiltiin?

Mitä kokeilussa opittiin ja havaittiin?

Mitä hyviä käytänteitä kokeilussa syntyi?

Suosituksset ja jatkotoimenpiteet

Miten kokeilu vahvistaa työn ja yhteistyön sujuvuutta ja tuottavuutta?
Entä hävikin hallintaa, motivaatiota, vuoropuhelua ja yhteiskehittämistä?

Muut huomiot

Kokeilun dokumentointilomakkeen täyttöohje

Mitä kokeiltiin?

Kuvatkaa mitä kokeiltiin ja mitä kokeilulla tavoiteltiin.

Mitä kokeilussa opittiin ja havaittiin?

Kuvatkaa mitkä olivat kokeilun keskeisimmät opit, mitkä asiat toimivat erityisen hyvin, mitkä asiat eivät toimineet odotetusti tai vaativat kehittämistä.

Mitä hyviä käytänteitä kokeilussa syntyi?

Kuvatkaa mitä kokeilussa syntyneitä toimintamalleja voidaan hyödyntää ja soveltaa jatkossa.

Suosituksat ja jatkotoimenpiteet

Suosittelaa kokeilun jatkamista ja laajentamista, ja miksi?
Mitkä ovat mahdolliset seuraavat askeleet ja kehitysehdotukset?
Kuka jatkaa toimintaa tai vie opit eteenpäin?

Miten kokeilu vahvistaa työn ja yhteistyön sujuvuuttaja tuottavuutta? Entä hävikin hallintaa ja motivaatiota sekä keskinäistä vuoropuhelua ja yhteiskehittämistä?

Arvioi kokeilun tavoitteiden toteutumista eri näkökulmista.
Mitä saavutitte ja mikä jäi saavuttamatta ja miksi?
Oliko kokeiluun varattu riittävästi resursseja?

Muut huomiot

Muita kommentteja tai huomioita kokeiluun liittyen.

Arviointilomake työryhmälle

ARVIOINTI JA OPPIMINEN: a) ruokahävikin hallinnan parantaminen (kokeilu), b) yhteistyön ja yhteiskehittämisen vahvistaminen

Organisaatio tai yritys:

Kokeilun nimi:

Miten työryhmänne kehittämissyhteistyö käytännössä toteutui?

Oliko työryhmänne valmiina vai kokositteko sen kokeilua varten?

Mikä taho/kuka koordinoi ja/tai toimi koollekutsujana?

Mitkä toimijat (organisaatiot ja ammattiryhmät) osallistuivat yhteistyöhön (kokeiluun) ja missä rooleissa?

Miten piditte yhteyttä? Kuinka usein kokoonnuitte?

Millaisia havaintoja teitte resursseista?

Kuinka paljon työaikaa (työpäiviä yhteensä) arvioitte kokeiluun käytetyn yhteensä?

Olivatko kehittämissyhteistyölle ja kokeilulle varatut resurssit riittävät?

Missä (jos missään) kaipaisitte lisää työaikaa, tietoa, osaamista, välineitä tai muuta apua?

Pohtikaa a) kokeilun ja b) yhteistyön toteutusta.

Mitä odottamatonta tai yllättävää tuli vastaan?

Mikä vaati muutoksia kokeilun ja kehittämissyhteistyön aikana?

Mitä ennako-oletuksia kokeilu ja kehittämissyhteistyö osoitti oikeiksi tai vääriksi?

Miten ratkaisitte a) kokeilun ja b) yhteistyön haasteet?

Mitä haasteita kokeilussa ja/tai yhteistyössä ilmeni?

Onnistuitteko ratkaisemaan haasteet? Miten?

Epäonnistuiko jokin kokonaan? Mikä?

Mitä olivat parhaat tai hyödyllisimmät onnistumisenne?

Suosituksien ja jatkotoimenpiteiden hyödynnäminen: Miten hyödynnätte opit ja kerrotte niistä?

Mitä aiotte seuraavaksi kokeilla tai selvittää?

Miten aiotte jatkaa yhteistyötä?

Miten aiotte viestiä kokeilun ja yhteistyön kokemuksista ja opeista?

Mitä erityistä tulee huomioida, jos kokeilun tai yhteistyötapanne haluaa toistaa, monistaa tai skaalata toimintamalliksi muualla?

Henkilökohtainen arviointilomake

ARVIOINTI JA OPPIMINEN: Henkilökohtainen arvioni a) kokeilun ja b) yhteistyön ja yhteiskehittämisen annista

Oman osallistumisen arviointi

Mikä oli oma osallistumisinnokkuutesi ja -panoksesi?

Mitä olisit voineet tehdä toisin?

Pohdi alle SWOT-nelikenttään kokeilujen ja yhteiskehittämisen kokemuksia omasta näkökulmastasi.

VAHVUUDET (Strength)

Minkä koit onnistuneeksi tai hyödylliseksi?

HEIKKOUEDET (Weaknesses)

Mikä oli haastavaa tai tuntui vaikealta?

MAHDOLLISUUDET (Opportunities)

Mitä uusia ideoita, verkostoja, osaamista, tms. näet syntyneen?

UHAT (Threats)

Mitä riskejä tai esteitä näet jatkossa kokeilujen juurtumiselle tai yhteistyön jatkumiselle?

Oma suunnitelmasi jatkoon

Mitä aiot itse seuraavana tehdä ruokahävikin vähentämiseksi ja/tai yhteistyön edistämiseksi?

Palaute järjestäjälle

Mitä muita terveisiä haluat kertoa järjestäjälle

(HävikkiHUB-hankkeelle ja sen toteuttajaorganisaatioille)?



Maa- ja metsätalousministeriö

SEAMK
Seinäjoen ammattikorkeakoulu
Seinäjoki University of Applied Sciences

XAMK
Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu


Ammattikeittiö
Osaajat