

Checklist: toimia kasviproteiinien käytön lisäämiseen kuntien ruokapalveluissa

Aseta tavoitteet ja seuraa kasviproteiinien käyttöä

- ☐ Aseta selkeät tavoitteet kasviproteiinien käytön lisäämiselle ja kirjaa ne kunnan strategioihin, suunnitelmiin sekä ruokapalvelun palvelukuvauksiin ja -sopimuksiin.
- ☐ Nojaa tavoitteissa tutkittuun tietoon, kansallisiin ravitsemussuosituksiin ja kohderyhmäkohtaisiin ruokailusuosituksiin.
- ☐ Määritä tavoitteille mittarit, vastuut ja seuranta.
- ☐ Varmista johdon ja päätöksentekijöiden tuki ja tuo ruokapalvelujen ja kasvattajien asiantuntemus mukaan päätöksentekoon.
- ☐ Viesti muutoksen perusteista neutraalisti ja tutkimustietoon nojaten sekä tuo esiin terveys-, hyvinvointi-, talous- ja ympäristöhyötyjä.
- ☐ Hyödynnä valmiita sitoumuksia, verkostoja ja yhteistyöfoorumeita tavoitteiden asettamisen ja käytännön työn tukena.
- ☐ Varaa riittävästi aikaa, henkilöstöä ja muita resursseja kehittämiseen, reseptien testaamiseen, osaamisen vahvistamiseen ja ruokakasvatukseen.
- ☐ Tee kehittämisestä pysyvä osa toimintaa yksittäisten hankkeiden ja kokeilujen sijaan.
- ☐ Seuraa kasviproteiinien käyttöä ja ruokien menekkiä ja hyödynnä tietoa toiminnan kehittämisessä.

Kehitä hankintoja ja varmista sopivien tuotteiden saatavuus

- ☐ Huomioi kasviproteiinien käytön lisääminen yhtenä tavoitteena ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden hankinnoissa.
- ☐ Hyödynnä valmiita hankintakriteerejä ja hankintaoppaita.
- ☐ Priorisoi hankintojen tavoitteet ja sovita yhteen esimerkiksi kasvipainotteisuuteen, kotimaisuuteen, kustannuksiin ja ympäristövaikutuksiin liittyvät tavoitteet.
- ☐ Käy markkinavuoropuheluja hankintayksiköiden ja -renkaiden, elintarvikeyritysten, alkutuottajien ja tukkukauppojen kanssa ja varmista kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen.
- ☐ Huomioi hankinnoissa ruokapalvelujen käytännön tarpeet, kuten tuotteiden saatavuus, säilyvyys, pakkauskoot, ravitsemuslaatu, sulavuus ja allergeenit.
- ☐ Hyödynnä tarvittaessa yhteishankintoja ja hankintarenkaita, mutta jätä mahdollisuuksia myös uusien ja paikallisten tuotteiden kokeilemiseen.
- ☐ Suosi mahdollisuuksien mukaan kotimaisia ja edullisia kasviproteiineja.

Kehitä reseptiikkaa ja tuotantoa

- ☐ Ymmärrä kasviproteiinien erityispiirteet tuotannossa ja huomioi ne reseptiikassa ja valmistusprosesseissa.
- ☐ Vahvista henkilöstön osaamista ja hyödynnä valmiita koulutusmateriaaleja.
- ☐ Varaa aikaa ja resursseja reseptien kehittämiseen ja testaamiseen.
- ☐ Etene vaiheittain ja kasvata kasviproteiinien osuutta vähitellen.
- ☐ Korvaa tutuissa liharuoissa osa lihasta kasviproteiinilla.
- ☐ Huomioi reseptiikan kehittämisessä maun lisäksi rakenne, ulkonäkö, tuoksu, ravitsevuus ja maustaminen.
- ☐ Huomioi ruokien rakenteen ja maittavuuden säilyminen läpi koko tuotantoprosessin valmistuksesta kuljetukseen, säilytykseen, kuumennukseen ja tarjoiluun.
- ☐ Hyödynnä valmiita reseptejä ja avoimia reseptipankkeja.
- ☐ Hyödynnä tuttuja ja suosittuja ruokalajeja kasviproteiinien lisäämisessä.
- ☐ Lisää kasviproteiineja myös lisukkeisiin, salaatteihin, keittoihin, puuroihin ja levitteisiin.
- ☐ Osallista ruokailijat ruokien ja ruokalistojen suunnitteluun esimerkiksi maku- ja ruokaraatien avulla ja keräämällä säännöllisesti palautetta.
- ☐ Testaa uusia ruokia ensin pienemmillä ruokailijaryhmillä ennen laajempaa käyttöönottoa.
- ☐ Hyväksy, että hävikki voi hetkellisesti lisääntyä, kun ruokailijat totuttelevat uusiin ruokiin.
- ☐ Kehitä tarjontaa saadun palautteen perusteella, mutta älä luovu heti pääraaka-aineesta – muutos vaatii totuttelua ja aikaa.

Tee kasviproteiinin valinnasta helppoa ja houkuttelevaa

- ☐ Tarjoa kasviproteiineja monipuolisesti ja usein osana normaalia ruokalistaa.
- ☐ Järjestä kasvisruokapäiviä, jolloin tarjoillaan vain kasvisruokia - näin saadaan kasvisruokien menekille suurempi volyymi ja kaikki pääsevät maistamaan kasvisruokia.
- ☐ Tarjoa kasviproteiiniruoka kaikkien vapaasti otettavana vaihtoehtona ilman erillistä ilmoittautumista.
- ☐ Sijoita kasviproteiiniruoka linjastolla näkyvästi, mielellään ensimmäiseksi vaihtoehtoksi.
- ☐ Anna mahdollisuus maistaa sekä kasviproteiini- että sekaruokavaihtoehtoa.
- ☐ Varaa ruokailuun ja uusiin makuihin tutustumiseen riittävästi aikaa.
- ☐ Huolehdi ruokailutilan ja -tilanteen viihtyisyydestä, rauhallisuudesta ja kiireettömyydestä.
- ☐ Panosta kasviproteiiniruokien esillepanoon ja houkuttelevaan tarjoiluun.
- ☐ Nimeä ruoat houkuttelevasti esimerkiksi niiden maun, rakenteen tai alkuperän perusteella ja vältä kasvis- tai kasviproteiinistatuksen turhaa korostamista.
- ☐ Pidä raaka-aine- ja allergeenitiedot helposti saatavilla ja viesti merkittävistä ruokalistamuutoksista avoimesti.
- ☐ Hyödynnä valmiita viestintä- ja infomateriaaleja ruokailutilanteessa.

Tee ruokakasvatuksesta osa arkea

- ☐ Aloita uusiin makuihin tutustuttaminen mahdollisimman varhain ja tarjoa mahdollisuuksia maistaa kasviproteiineja toistuvasti.
- ☐ Puhu ruoasta ja kasviproteiineista myönteisesti tai neutraalisti ja vältä vastakkainasettelua.
- ☐ Ohjeista tarvittaessa myös muita kasvattajia, keittiön väkeä sekä huoltajia omien asenteiden tunnistamiseen ja neutraaliin tai positiiviseen ruokapuheeseen.
- ☐ Rohkaise lapsia ja nuoria maistamaan, mutta älä pakota.
- ☐ Älä tee kasviproteiineista erityistä numeroa, vaan tuo ne luontevaksi osaksi tavallista ruokailua.
- ☐ Näytä aikuisena esimerkkiä osallistumalla ruokailuun ja suhtautumalla uusiin ruokiin myönteisesti.
- ☐ Hyödynnä ruokailutilannetta oppimisympäristönä ja käsittele ruokaa, ravitsemusta ja kestävyyttä eri oppiaineiden opetuksessa.
- ☐ Hyödynnä kokemuksellisia ja aistinvaraisia ruokakasvatuksen menetelmiä erityisesti pienempien lasten kanssa.
- ☐ Varaa ruokakasvatukselle aikaa ja resursseja ja sovi eri toimijoiden vastuista.
- ☐ Tee yhteistyötä huoltajien kanssa ja tarjoa heille tietoa, mahdollisuuksia maistaa koulussa tai päiväkodissa tarjottavia ruokia sekä vinkkejä kasviproteiinien käyttöön kotona.
- ☐ Hyödynnä valmiita ruokakasvatuksen materiaaleja ja toimintamalleja.

Tee yhteistyötä ja jaa opit

- ☐ Tee yhteistyötä ja käy keskusteluja koko ruokaketjussa ”pellolta pöytään” kuntajohdon, hankintojen, ruokapalvelujen, koulujen, varhaiskasvatuksen, huoltajien, alkutuottajien, elintarvikeyritysten ja tukkukauppojen kanssa.
- ☐ Tiivistä ruokapalvelujen sekä koulujen ja varhaiskasvatuksen yhteistyötä erityisesti ruokakasvatuksessa ja ruokailun kehittämisessä.
- ☐ Tee yhteistyötä naapurikuntien ja muiden ruokapalvelujen kanssa.
- ☐ Jaa toimivia reseptejä, hybridireseptejä, viestintäkäytäntöjä ja muita oppeja muiden toimijoiden hyödynnettäväksi.
- ☐ Hyödynnä alueen korkeakouluja, tutkimuslaitoksia, järjestöjä ja muita asiantuntijoita kehittämistyössä.
- ☐ Liity verkostoihin ja hyödynnä vertaistukea, jotta kaikkea ei tarvitse kehittää itse.

Julkaistu 9/2026.

Tämä toimenpidelistaus on laadittu osana [Ilmastoratkaisujen vauhdittaja \(ACE\) -projektia](#), jonka tehtävänä on tukea Suomea saavuttamaan päästökaupan ulkopuolisen sektorin päästövähennysveloitteet vuoteen 2030 mennessä. Listan laadintaan ja kommentointiin osallistui myös asiantuntijoita Kasviproteiiniverkostosta.

Löydät lisää vinkkejä ja tietoa verkkosivulta [Opas kasviproteiinien käytön lisäämiseen kuntien ruokapalveluissa](#) ja Suomen ympäristökeskuksen raportista [Kasviproteiinien käytön edistäminen kuntien ruokapalveluissa](#).