



# **Ravitsemussitoumus-toimintamallin pilotin (2017–2020) arviointi ja kehittämissuunnitelma**

Maa- ja metsätalousministeriö

2021

# Kuvailulehti

<b>Julkaisija</b>	Maa- ja metsätalousministeriö
<b>Tekijä</b>	Liisa Pättiniemi-Fagerström, LiForno Oy
<b>Julkaisun nimi</b>	Ravitsemussitoumus-toimintamallin pilotin (2017–2020) arviointi ja kehittämissuunnitelma
<b>Asiasanat</b>	Ravitsemussitoumus, ravitseminen, Valtion ravitsemusneuvottelukunta, kestävä kehitys
<b>Julkaisuaika</b>	joulukuu, 2021
<b>Sivuja</b>	99
<b>Kieli</b>	Suomi

## Tiivistelmä

Ravitsemussitoumus on Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumukseen yhdistetty toimintamalli, joka kannustaa ruoka-alan toimijoita kehittämään elintarvikkeiden ravitsemuslaatua, ruokasuositusten mukaista tarjontaa ruokapalveluissa ja ravitsemusvastuullisia toimintatapoja. Vapaaehtoiset, tavoitteelliset ja mitattavat toimenpiteet tukevat ruoka-alan toimijoita ravitsemusvastuullisuuden kehittämisessä. Tässä raportissa esitetään kokonaisarvio Ravitsemussitoumus-toimintamallin pilottivaiheen toteutumisesta sekä suositukset jatkokehittämistä varten. Arviointi perustuu tehtyjen ravitsemussitoumusten sisältöanalyysiin, ruoka-alan toimijoiden kyselytutkimukseen ja arviointifoorumiin sekä asiantuntijapaneeliin. Arvioinnin tulokset auttavat kannustamaan nykyistä useampia ruoka-alan toimijoita tekemään ravitsemussitoumuksia, jotka edistävät väestön mahdollisuuksia tehdä ravitsemussuositusten mukaisia ruokavalintoja.



Maa- ja metsätalousministeriö

**LiForno**

# Sisältö

<b>Johdanto</b> .....	<b>4</b>
<b>Ravitsemussitoumus-toimintamallin kuvaus</b> .....	<b>7</b>
Ravitsemussitoumuksen laatiminen .....	7
Ravitsemussitoumus-toimintamallin yleiset tavoitteet .....	8
<b>Ravitsemussitoumus-toimintamallin arvioinnin tarkoitus ja toteutus</b> .....	<b>9</b>
<b>Yhteenveto sisältöanalyysin ja kyselytutkimuksen päätuloksista</b> .....	<b>11</b>
Tehdyt ravitsemussitoumukset .....	11
Ruoka-alan toimijoiden näkemykset ja kokemukset .....	14
<b>Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämissuunnitelma</b> .....	<b>17</b>
Ravitsemussitoumus-toimintamallin SWOT-analyysi .....	17
Suositukset ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseksi .....	18
<b>Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöanalyysin tulokset</b> .....	<b>21</b>
Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöanalyysin tavoitteet, aineisto ja toteutus .....	21
Ravitsemussitoumusten nykytilanne: määrällinen kehitys, tekijät ja ajallinen kesto .....	22
Ravitsemussitoumusten sisältöalueet ja toimenpiteet .....	25
<i>Ravitsemussitoumukset sisältöalueittain</i> .....	25
<i>Ravitsemussitoumusten toimenpiteet</i> .....	26
<i>Toimenpiteiden tuoteryhmät ja kohderyhmät</i> .....	28
<i>Raportoinnin toteutuminen</i> .....	28
Ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden tarkastelu sisältöalueittain .....	30
<i>Kasvikset (juurekset, vihannekset, marjat ja hedelmät)</i> .....	30
<i>Sokeri</i> .....	33
<i>Suola</i> .....	35
<i>Ruokaohjeet</i> .....	38
<i>Rasvan laatu</i> .....	40
<i>Lounaat (ateriat ja välipalat)</i> .....	42
<i>Tuotteet lapsille</i> .....	43
<i>Annos- ja pakkauskoot</i> .....	44
<b>Ruoka-alan toimijoiden kyselytutkimuksen tulokset</b> .....	<b>45</b>
Kyselyn tavoitteet ja toteutus .....	45
Kyselyn vastaajat .....	45
Näkemykset ja kokemukset vastaajilta, joiden organisaatio on laatinut ravitsemussitoumuksen .....	49
<i>Ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttaneet tekijät ja saadut hyödyt</i> .....	50
<i>Ravitsemussitoumuksista saatu palaute</i> .....	54
<i>Ravitsemussitoumuksen tekemisen vaikutukset toimintaan</i> .....	54
<i>Ravitsemussitoumus-toimintamallin hyödyntäminen viestinnässä</i> .....	56
<i>Ravitsemussitoumusten laatiminen ja kirjaaminen verkkosivustolle</i> .....	56
Näkemykset vastaajilta, jotka tunsivat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta organisaatio ei ollut tehnyt ravitsemussitoumusta .....	62
Ravitsemussitoumuksen tunteneiden vastaajien näkemykset kansallisesta järjestelmästä .....	65
<i>Ravitsemussitoumus-toimintamalli terveellisten ruokavalintojen edistämisessä</i> .....	65
<i>Ravitsemussitoumus-toimintamallin tulevaisuus</i> .....	66
<i>Näkemykset kansallisesta järjestelmästä, jonka avulla pyritään edistämään terveellisiä ruokavalintoja</i> .....	67

Näkemykset vastaajilta, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia .....	68
Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvät toimenpiteet ilman ravitsemussitoumusta .....	69
<b>Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointifoorumin yhteenveto .....</b>	<b>74</b>
Arviointifoorumin tavoitteet .....	74
Arviointifoorumin toteutus .....	74
Arviointifoorumin ryhmäkeskustelujen sisällöt ja tulokset .....	75
<b>Ravitsemussitoumus-toimintamallin asiantuntijaneelin yhteenveto .....</b>	<b>80</b>
Asiantuntijaneelin tavoitteet .....	80
Asiantuntijaneelin toteutus .....	80
Asiantuntijaneelin esittämät havainnot, kehittämiskohteet ja -ideat .....	80
<b>Kiitokset .....</b>	<b>83</b>
<b>Lähteet .....</b>	<b>84</b>
<b>Liitteet .....</b>	<b>85</b>



# Johdanto

Tässä raportissa esitetään Maa- ja metsätalousministeriön ”Ravitsemussitoumus-toimintamallin pilotin (2017–2020) toteutumisen vaikuttavuuden arviointi ja kehittämissuunnitelma” -toimeksiannon tulokset. Toimeksiannossa arvioitiin Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuutta, toteutumista ja tehtyjen ravitsemussitoumusten vaikuttavuutta sekä laadittiin arvioinnin pohjalta kehittämissuunnitelma.

## Tausta

Ruoalla on keskeinen merkitys väestön terveyden ja hyvinvoinnin edistämässä. Hyvinvoiva yhteiskunta menestyy myös taloudellisesti. Terveyttä edistävät ruokavalinnat ehkäisevät ylipainon kehittymistä ja pienentävät monien kroonisten sairauksien esiintyvyyttä sekä johtavat parempaan elämänlaatuun, vaikuttavat terveen ja toimintakykyisen työvoiman saatavuuteen ja pienentävät terveydenhuollon kustannuksia. Lapsilla terveyttä edistävät ruokavalinnat ja hyvä ravitsemus tukevat tervettä kasvua ja painon kehitystä.

Ravitsemussuositusten mukainen säännöllinen syöminen, kohtuullisuus, monipuolisuus ja ruokailo edistävät terveyttä. Yksilöllä on ensisijainen vastuu omasta terveydestään, mutta elämäntapaan vaikuttavat myös ympäristön antamat mahdollisuudet tai niiden puuttuminen. Kuluttajilla on oltava sekä kyky että mahdollisuus tehdä tietoisia, hyvää terveyttä ylläpitäviä ja edistäviä ruokavalintoja. Siksi tarvitsemme yhteisiä toimenpiteitä, jotka auttavat kuluttajia tekemään terveyden kannalta suositeltavia ruokavalintoja.

EU:n terveysneuvosto hyväksyi vuonna 2016 EU-komission reformulaatio-ohjelman tiekartan (1) pohjalta päätelmät (2), joiden perusteella jäsenvaltioiden tuli yhdessä sidosryhmien kanssa laatia vuoden 2017 loppuun mennessä ruokien ravitsemuslaadun parantamiseksi kansallinen suunnitelma. Vähemmän suolaa, tyydyttynyttä rasvaa, lisättyä sokeria ja energiaa sisältävien tuotteiden sekä pienempien annoskokojen ja parempien ravintoarvotietojen avulla terveellisten ruokavalintojen tekemisen tulisi olla kuluttajille helpompaa vuoteen 2020 mennessä. Eri toimijoilla (mm. elintarviketeollisuus, kauppa, julkiset ruokapalvelut, ravintolat, kahvilat, media) on yhteinen vastuu osallistua terveyden edistämiseen parantamalla tuotteiden ravitsemuslaatua ja viestimällä tuotteistaan ja ravitsemuksesta vastuullisesti.

Ravitsemussitoumus-toimintamalli on Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ja Sosiaali- ja terveysministeriön aloitteesta yhdessä sidosryhmien kanssa työstetty Suomen suunnitelma edellä mainitun reformulaatio-ohjelman toteuttamiseksi. Ravitsemussitoumus-toimintamalli on myös osa Ruoka2030-strategian toimeenpanoa (3) ja tukee hallitusohjelmaan kirjattuja ravitsemustavoitteita, kuten terveellisten ja kestävien elintarvikehankintojen edistämistä ja kasvispainotteisen ruoan lisäämistä julkisissa ruokapalveluissa.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta käynnisti vapaaehtoisen Ravitsemussitoumus-toimintamallin (4) osana Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta vuonna 2017 yhdessä MMM:n, STM:n, THL:n ja ruoka-alan sidosryhmien kanssa. Toimenpidesitoumukset on havaittu hyväksi ja toimivaksi työkaluksi YK:ssa sovitujen globaalien kestävä kehityksen tavoitteiden edistämiseksi Suomessa. Ravitsemussitoumus-toimintamalli on terveellisten ruokavalintojen edistämiseen tarkoitettu työkalu, jonka avulla ravitsemusvastuu voidaan tuoda ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyuden rinnalle osaksi yhteiskuntavastuullisuuden laajaa kokonaisuutta. Ravitsemussitoumukset tukevat YK:n globaaleja kestävä kehityksen tavoitteita 2 (Ei nälkää) ja 3 (Terveyttä ja hyvinvointia). Ravitsemussitoumus-toimintamallilla pyritään myös

edistämään väestön yhdenvertaisia mahdollisuuksia terveyttä edistävään ravitsemukseen.

Ravitsemussitoumus-toimintamallin visio ”Kaikkien on helppo nauttia ravitsemussuositusten mukaista ruokaa Suomessa vuonna 2020” haastoi ruoka-alan toimijat yhdessä parantamaan kuluttajien mahdollisuuksia tehdä ravitsemussuositusten mukaisia ruokavalintoja. Väestön ravitsemuksen parantamiseksi tarvitaan laaja valikoima tuotteita, jotka koostumukseltaan, hinnoittelultaan ja saatavuudeltaan tukevat ravitsemussuositusten toteutumista väestötasolla. Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen ei yksin riitä, vaan ravitsemuslaatu on tärkeää huomioida myös ruokapalveluissa sekä markkinoinnissa, viestinnässä ja muissa toimintatavoissa. Kansalliset ravitsemussuositukset ja Sydänmerkki-järjestelmän kriteerit antavat hyvän perustan ja tavoitteet kuluttajien valintoja tukevan hyvän ruokaympäristön rakentamiseen.

Erityisesti lasten ja nuorten terveyttä edistävien ruokatottumusten parantaminen on kansallinen, EU:n ja globaali yhteinen tavoite. Ruokailutottumukset ja makumieltymykset muotoutuvat varhain. Siten on erityisen tärkeää, että lapsille tarkoitettut tuotteet ovat ravitsemuslaadultaan hyviä. Lasten ylipainon kehittymisen vähentämiseksi lapsia tulee suojella ravitsemuslaadultaan heikkojen elintarvikkeiden tarjonnalta ja markkinoinnilta. Lisäksi tavoitteena on, että ravitsemussuositusten toteutumista tukevien tuotteiden, erityisesti välipalojen, valikoima kasvaa.

## Ravitsemussitoumus-toimintamallin viestintä

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on edistänyt Ravitsemussitoumus-toimintamallin toteutumista yhdessä sidosryhmien kanssa, jotta mahdollisimman moni toimija tekisi ravitsemussitoumuksen. Toimintamallin taustatiedot, sisältöalueiden tarkat kuvaukset sekä ohjeet ravitsemussitoumuksen tekemiseksi on koottu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan verkkosivuille.

Ravitsemussitoumuksista on viestitty vuosittain Valtion ravitsemusneuvottelukunnan järjestämässä sidosryhmäseminaareissa, joihin on osallistunut 50–70 ruoka-alan toimijaa. Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuutta ruoka-alan toimijoiden parissa on lisätty myös esittelemällä sitä sidosryhmien tapahtumissa, kuten esimerkiksi Elintarviketeollisuusliiton Elintarvikpäivässä, Ammattikeittiöosaajat ry:n tapahtumissa, julkisen ruokapalvelun ja sopimusruokailun Ateria-ammattilaispäivässä, Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n tilaisuuksissa sekä Päivittäistavarakauppa ry:n johtoryhmässä. Pääsihteeri on vastannut viestinnästä osana Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuosittaista toimintaa.

Lisäksi alan toimijoita edustavat järjestöt ovat viestineet toimintamallista omissa viestintäkanavissaan, kuten jäsenkirjeissä ja -lehdissä, verkkosivustoilla, kokouksissa ja tapahtumissa. Ravitsemussitoumus-toimintamallista on myös julkaistu useita artikkeleita alan lehdissä. Tehdyistä ravitsemussitoumuksista on viestitty kestävä kehityksen yhteiskuntasitoumuksen foorumeilla ja sosiaalisessa mediassa sekä ravitsemussitoumuksia tehneiden toimijoiden omilla kanavilla.

Vuonna 2019 Ravitsemusterapeuttien yhdistys ry myönsi Ravitsemussitoumus-toimintamallille Ravitsemusteko 2019 tunnustuksen. Perustelujen mukaan toimintamalli on erinomainen keino viedä ravitsemussuosituksia käytäntöön: sen avulla väestön ravitsemusta voidaan edistää monella toimialueella ravintoloista median ruokaohjeisiin.

## Terveellisiä ruokavalintoja edistävät toimenpiteet EU:ssa

Ruokien ravitsemuslaadun parantamiseen tähtäävät toimenpiteet ovat olleet erilaisia eri EU-maissa. Joissakin maissa on otettu käyttöön pakollisia toimenpiteitä, kuten esimerkiksi lainsäädännössä määritellyt raja-arvot tietyille ravintoaineille ja toisissa maissa elintarviketeollisuus ja muut ruoka-alan toimijat ovat sitoutuneet vapaaehtoisesti kehittämään ruokien ravitsemuslaatua (5).

Pakollisia toimenpiteitä ovat olleet mm. suolan enimmäismäärä tietyissä tuoteryhmissä, tiettyjen tuotteiden erilainen verotus, pakolliset ravintosisältötiedot pakkauksen etupuolella tai varoitusmerkinnät pakkauksissa sekä julkisia hankintoja koskevat kriteerit elintarvikkeille. Joissakin maissa hallitus on asettanut tietyille tuoteryhmille yhteiset tavoitteet terveydelle haitallisten ravintoaineiden pitoisuuksien vähentämiseksi ja toisissa maissa ravintoaineiden saannille on asetettu väestötason tavoitteet, jotka reformulaation avulla tulisi saavuttaa (5).

Elintarvikkeiden reformulaatioon ja ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvät toimenpiteet ovat EU:ssa koko ajan yleistyneet ja perustuvat usein teollisuuden vapaaehtoisuuteen. Suolaan liittyviä toimenpiteitä on toteutettu 82 %:ssa, sokeriin liittyviä 80 %:ssa, energiamäärään ja annoskokoihin liittyviä 57 %:ssa ja tyydyttyneeseen rasvaan liittyviä 50 %:ssa EU:n jäsenmaista (6).

Heinäkuussa 2021 allekirjoitettu ”EU:n vastuullisen elintarvikealan liiketoiminnan ja markkinoinnin käytännesäännöt. Yhteinen tavoitepolku kohti kestävästä elintarvikejärjestelmästä” (7) on olennainen osa EU:n Pellolta pöytään -strategian toimintasuunnitelmaa (8). Lähes 100 yritystä ja järjestöä ovat allekirjoittaneet nämä käytännesäännöt. Tähän liittyen toimijat ovat laatineet ja julkaisseet ravitsemussitoumusten toimenpiteitä vastaavia yksittäisiä lupauksia, joista monet liittyvät tuotteiden ravitsemuslaadun parantamiseen (9).

# Ravitsemussitoumus-toimintamallin kuvaus

Ravitsemussitoumus on suomalainen toimintamalli, joka auttaa ja kannustaa ruoka-alan toimijoita sekä sidosryhmiä parantamaan ruokavalion ravitsemuslaatua sekä edistämään ravitsemusvastuullisia toimintatapoja. Tavoitteellinen ja mitattava toimenpide on oiva työkalu esimerkiksi yrityksen tai yhteisön oman ravitsemusvastuullisuuden kehittämisessä (10).

## Ravitsemussitoumuksen laatiminen

Toimijat laativat ruokavalion ravitsemuslaatua edistäviä ravitsemussitoumuksia, joiden avulla ne sitoutuvat edistämään ravitsemussuositusten tavoitteiden toteutumista. Ravitsemussitoumukset kirjataan Valtionneuvoston kanslian ylläpitämälle Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksen sitoumus2050-verkkosivustolle (11).

Ravitsemussitoumuksiin kirjataan 1–5 vuoden aikana toteutettavia ravitsemussuositusten toteutumista edistäviä konkreettisia, merkittäviä ja mitattavia toimenpiteitä. Pilottivaiheessa toimenpiteiden lähtökohtana oli mahdollista pitää aikaisintaan vuotta 2015.

Ravitsemussitoumuksia voi tehdä kahdeksalla eri sisältöalueella, joihin ravitsemussuosituksissa kohdistuu keskeisiä muutostavoitteita:

- suola
- rasvan laatu
- sokeri
- kasvikset
- tuotteet lapsille
- annos- ja pakkauskoot
- lounaat (ateriat ja välipalat)
- ruokaohjeet.

Toimenpiteiden tavoitteena on lähtötilanteeseen verrattuna paremmat tuotteet tai ravitsemusvastuulliset toimintatavat. Tavoitteena voi myös olla saavutetun tason ylläpitäminen edellyttäen, että tuotteet tai toimintatavat ovat tässä toimintamallissa esitettyjen kriteereiden (esim. Sydänmerkki-kriteerit) mukaiset. Tällöin ravitsemussitoumuksen tulee kohdistua merkittäviin tuoteryhmiin tai toimenpiteisiin. Toimintamallissa on määritelty tietyt peruskriteerit, joihin toimija sitoutuu tehdessään ravitsemussitoumuksen. Toimija määrittelee itse toimenpiteet, mittarit, aikataulun sekä tavoitteet verkkosivustolle. Ravitsemussitoumuksen tehneitä tahoja pyydetään raportoimaan toimenpiteiden eteneminen vuosittain tai useammin, jos toimija on niin pyytänyt ravitsemussitoumuksen tekemisen yhteydessä.

Ravitsemussitoumuksia voivat tehdä kaikki ruoka-alan toimijat ja terveellisiä ruokavalintoja edistävät tahot, esimerkiksi

- elintarviketeollisuus
- kauppa
- elintarvikkeiden maahantuojat
- ruokapalvelut, lounasravintolat, pikaruokaravintolat, kahvilat
- järjestöt
- kunnat
- koulut ja päiväkodit

- media (mukaan lukien ruokabloggarit)
- työnantajat.

Ravitsemussitoumus-toimintamalliin ei ole tarkoitus koota yksittäisten kuluttajien sitoumuksia oman ravitsemuksensa parantamiseksi. Ravitsemussitoumusten tekijöiksi haetaan toimijoita, joiden toimenpiteet vaikuttavat laajaan kuluttajajoukkoon/väestöryhmään.

## Ravitsemussitoumus-toimintamallin yleiset tavoitteet

Ravitsemussitoumus-toimintamallin yleisinä tavoitteina on, että

- mahdollisimman moni toimija tekee toimenpiteitä ja ottaa ravitsemuksen keskeiseksi osaksi vastuullisuutta ja kestävästä kehitystä edistävää toimintaansa.
- toimijoilla on väline, jonka avulla on helppo suunnitella ja seurata konkreettisia ja mitattavia toimenpiteitä, jotka parantavat ruokavalion ravitsemuslaatua ja/tai edistävät ravitsemussuosittelun toteutumista.
- julkisesti esitetyt ravitsemussitoumukset
  - tuovat toimijoiden ravitsemusvastuullisuudelle näkyvyyttä,
  - toimivat esimerkkeinä ja motivoivat toimijoita muutosten tekoon ja uusiin innovaatioihin ja
  - helpottavat laajaa kuluttajajoukkoa ravitsemussuosittelun mukaisten ruokavalintojen tekemisessä.

Kaikki ravitsemussitoumukset tukevat globaaleja Agenda 2030 tavoitteita 2 (Ei nälkää) ja 3 (Terveysttä ja hyvinvointia). Sisältöaluekohtaisesti on myös asetettu väestötason tavoitteita sekä tavoitteita toimenpiteiden kohdentamisesta merkityksellisiin tuoteryhmiin (liite 1).

# Ravitsemussitoumus-toimintamallin arvioinnin tarkoitus ja toteutus

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on raportoinut Ravitsemussitoumus-toimintamallin toteutumista vuosittain mm. sidosryhmätapaamisten yhteydessä sekä osana Valtioneuvoston kanslian Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksen vuosiraportointia.

Ravitsemussitoumus-toimintamallin kolmivuotinen pilottivaihe päättyi vuoden 2020 lopussa. Toimintamallin kehittämiseksi tarvitaan tietoa järjestelmän toimivuudesta, ravitsemussitoumuksia tehneiden toimijoiden kokemuksista sekä ravitsemussitoumusten laadusta ja niiden vaikuttavuudesta. Erityisesti tietoa tarvitaan ruokajärjestelmän eri sektoreilta, kuten elintarviketeollisuudelta, kaupalta ja joukkoruokailulta.

Ravitsemussitoumus-toimintamallin pilotin toteutumisen (2017–2020) vaikuttavuuden arviointi ja kehittämissuunnitelma -toimeksiannossa arvioitiin Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuutta, toteutumista ja tehtyjen ravitsemussitoumusten vaikuttavuutta sekä toimintamallin vahvuuksia, heikkouksia, riskejä ja mahdollisuuksia. Ruoka-alan toimijoilta ja asiantuntijoilta kootun monipuolisen aineiston perusteella laadittiin konkreettiset kehittämissuosittukset. Arviointi ja sen tulokset edistävät Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuutta ja luovat edellytyksiä sille, että nykyistä useammat ruoka-alan toimijat tekevät ravitsemussitoumuksen ja kertovat sen avulla julkisesti osallistumisestaan ravitsemussuosittelun mukaisten ruokavalintojen edistämiseen. Toimeksiannon toteuttamiseksi määriteltiin kuusi työpakettia:

## **Työpaketti 1**

### **Ravitsemussitoumus-toimintamallin toteutuminen – kolmivuotisen pilotin tulokset**

Tavoitteena oli saada kokonaiskuva

- Ravitsemussitoumus-toimintamallin nykytilasta
- tehtyjen ravitsemussitoumusten määrästä ja laadusta
- toimenpiteiden kohdentumisesta
- toimenpiteiden tavoitteiden toteutumisesta.

Työpaketti 1 toteutettiin sisältöanalyysinä, jonka aineistona käytettiin sitoumus2050.fi-verkkosivustolle laadittuja ravitsemussitoumuksia ja niihin määriteltäviä toimenpiteitä sekä toimenpiteiden tulosten raportointitietoja.

## **Työpaketti 2**

### **Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuus ja ruoka-alan toimijoiden käsitykset toimintamallista**

Tavoitteena oli ymmärtää Ravitsemussitoumus-toimintamallin

- tunnettuus
- houkuttelevuus
- käytettävyys
- hyödyt/haitat

osana ruoka-alan toimijoiden ravitsemusvastuullisia toimenpiteitä.

Työpaketti 2 toteutettiin monipuolisesti eri ruoka-alan toimijoille suunnatun, verkkokyselyn avulla.

### **Työpaketti 3**

#### **Ravitsemussitoumus-toimintamallin vaikutusten arviointi**

Tavoitteena oli täydentää työpaketti 2:ssa saatuja tietoja ja ymmärtää:

- Onko Ravitsemussitoumus-toimintamalli käyttökelpoinen ravitsemuslaadun kehittämisessä ja toimijoiden vastuullisuusmielikuvan edistämiseksi?
- Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteet ovat toteutuneet?
- Miten Ravitsemussitoumus-toimintamalli on toiminut osana Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoutumusta ja sitoumus2050.fi-verkkosivustoa?
- Miten ravitsemussitoumusten lukumäärää voisi lisätä?
- Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallia tulisi kehittää?

Työpaketti 3 toteutettiin verkkotapaamisena järjestettynä arviointifoorumina. Osallistujiksi kutsuttiin ruoka-alan toimijoita, jotka ovat tehneet ravitsemussitoumuksen tai voisivat olla mahdollisia ravitsemussitoumuksen tekijöitä.

### **Työpaketti 4**

#### **Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämissuunnitelma**

Tavoitteena oli, että kehittämissuunnitelman avulla Valtion ravitsemusneuvottelukunta pystyy edistämään Ravitsemussitoumus-toimintamallin kiinnostavuutta ja käytettävyyttä.

Kehittämissuunnitelman toimenpide-ehdotukset auttavat

- edistämään Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuutta
- kannustamaan ruoka-alan toimijoita tekemään ravitsemussitoumuksia
- kehittämään ravitsemussitoumusten kirjaamisessa käytettävän verkkoalustan teknistä toimivuutta
- edistämään EU-komission elintarvikkeiden reformulaatio-ohjelman toteutumista Suomessa, Ruoka2030-strategian toimeenpanoa sekä hallitusohjelmaan kirjattujen ravitsemustavoitteiden saavuttamista.

Työpaketti 4 toteutettiin verkkotapaamisena järjestettynä asiantuntijapaneelina. Osallistujiksi kutsuttiin Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ja toimeksiannon ohjausryhmän jäsenet sekä edustajat Sosiaali- ja terveysministeriöstä, Maa- ja metsätalousministeriöstä, Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitokselta, Helsingin yliopiston elintarvike ja ravitsemustieteiden osastolta, Itä-Suomen yliopiston kansanterveystieteen ja kliinisen ravitsemustieteen yksiköstä, Ravitsemusterapeuttien yhdistys ry:stä, Valtioneuvoston kanslian Kestävän kehityksen toimikunnasta, valtion kestävän kehityksen yhtiö Motiva Oy:stä sekä Ruokaviraston viestinnästä.

### **Työpaketit 5 ja 6**

#### **Ravitsemussitoumus-toimintamallin kolmivuotisen pilotin toteutuminen -raportin sekä viestintäaineistojen laatiminen**

Tavoitteena oli Ravitsemussitoumus-toimintamallin arvioinnin raportointi ja kehittämissuunnitelman esittäminen sekä viestintäaineistojen (tiedote, esitysaineisto, artikkeli, artikkelipohja sekä tekstipohjat Twitter- ja LinkedIn-viestintää varten).

# Yhteenveto sisältöanalyysin ja kyselytutkimuksen päätuloksista

## Tehdyt ravitsemussitoumukset

Ravitsemussitoumus-toimintamallissa ruoka-alan toimijat laativat vapaaehtoisia ruokavalion ravitsemuslaatua edistäviä ravitsemussitoumuksia, joiden avulla ne sitoutuvat edistämään ravitsemussuosittelujen tavoitteiden toteutumista. Ravitsemussitoumukset voivat liittyä kahdeksaan sisältöalueeseen (suola, sokeri, rasvan laatu, kasvikset, tuotteet lapsille, annos- ja pakkauskoot, lounaat/ateriat/välipalat, ruokaohjeet). Ravitsemussitoumukset kirjataan Valtionneuvoston kanslian ylläpitämälle Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksen sitoumus2050-verkkosivustolle. Yhteen ravitsemussitoumukseen voidaan kirjata yksi tai useampia toimenpiteitä.

Tilanne 30.6.2021

- **20 organisaatiota**  
elintarviketeollisuus 8, ruokapalvelut 8, kauppa 3, järjestöt 1
- **63 ravitsemussitoumusta**
- **74 toimenpidettä**



### Elintarviketeollisuus

- 29 ravitsemussitoumusta
- 32 toimenpidettä



### Kauppa

- 17 ravitsemussitoumusta
- 25 toimenpidettä



### Ruokapalvelut

- 16 ravitsemussitoumusta
- 16 toimenpidettä

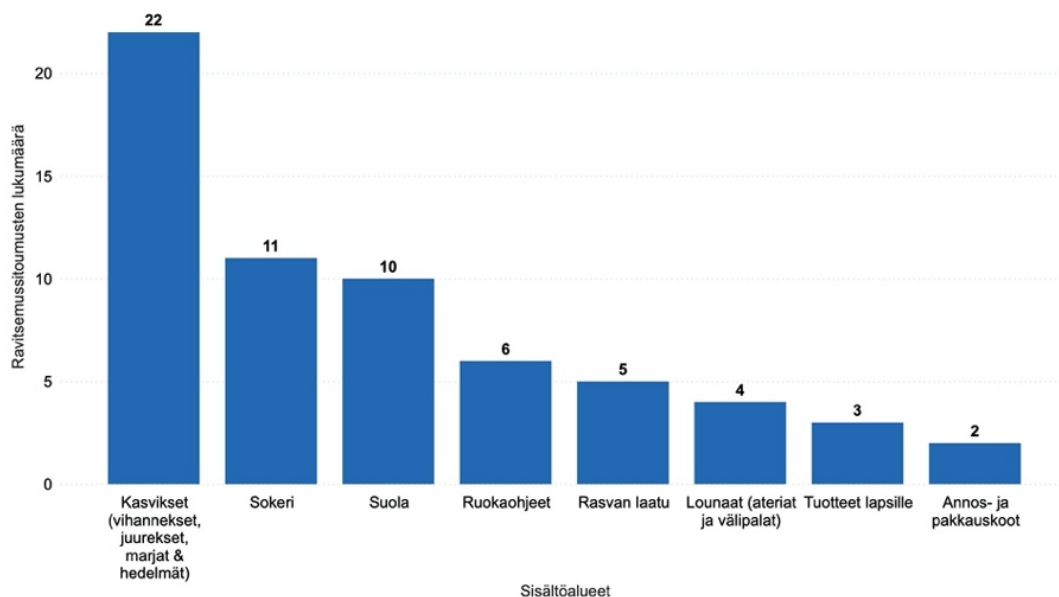


### Järjestöt

- 1 ravitsemussitoumus
- 1 toimenpide

Päätyneitä toimenpiteitä 54, joista 81 % on raportoitu.





Ravitsemussitumus-toimintamallin pilottivaiheessa ravitsemussitoumuksia laitteina voidaan pitää edelläkävijöinä, joista 84 % on isoja yli 250 henkilöä työllistäviä toimijoita. Toimijoiden laatimien raporttien mukaan toimenpiteet toteutuivat pääsääntöisesti kokonaan, odotettua nopeammin tai suunnitelmien mukaan.

Toimenpiteistä 30 % toteutettiin kehittämällä uusia tuotteita tai parantamalla olemassa olevien tuotteiden ravitsemuslaatua, 22 % kehittämällä lounaiden, aterioiden ja välipalojen tarjontaa ja 20 % kehittämällä ruokaohjeita tai niiden hakutoimintoja verkkosivustoilla. Ravitsemussitumus-toimintamallin tavoitteissa tietyille sisältöalueille (suola, sokeri ja rasvan laatu) määriteltiin tuoteryhmät, joihin toimenpiteitä tulisi erityisesti kohdistaa. Toimenpiteiden kohdistuminen näihin tuoteryhmiin oli vähäistä. Kaikkien toimenpiteiden raporteissa tuoteryhmiä ei kuitenkaan tarkennettu, joten yleisiä johtopäätöksiä ei ole mahdollista tehdä.

#### Toimenpiteiden yleisimmät toteutukset

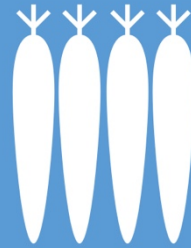
- 30 %** Uusien tuotteiden kehittäminen tai nykyisten tuotteiden parantaminen
- 22 %** Ateria- ja välipalatarjonnan kehittäminen
- 20 %** Ruokaohjeiden kehittäminen

Johtopäätösten tekeminen toimenpiteiden yhteisvaikutuksista ei ole käytettävissä olevan aineiston pohjalta perusteltua, koska toimenpiteiden lukumäärä on pieni, tuoteryhmiä ei ole määritelty tai käytetyt mittarit ovat erilaisia. Ravitsemussitoumuksiin ei myöskään ole kirjattu esimerkiksi tuotteiden myyntivolyymia tai toimenpiteellä tavoitetun kohderyhmän suuruutta. Lisäksi esimerkiksi uusien tai ravitsemuslaadultaan parannettujen tuotteiden osalta ei ole tiedossa, ovatko tuotteet edelleen markkinoilla. Yhteenlaskettuja tuloksia on mahdollista esittää vain sisältöalueista, joissa samantyyppisten toimenpiteiden tuloksia on raportoitu riittävästi.

Keskeisiä tuloksia sisältöalueista, joissa on toteutettu eniten toimenpiteitä:

### KASVIKSET

- yli 70 uutta kasvistuotetta
- 400 uutta kasvisruokahyllyä kaupoissa
- yli 850 kasviskampanjaa kaupoissa
- yli 600 kasvisruokaohjetta kuluttajille
- 25–50 % enemmän kasvisruokapäiviä
- joka päivä tarjolla kasvisateria



### SOKERI

- yli 220 vähemmän sokeria sisältävää tuotetta
- koulussa tarjottu 75 % aikaisempaa enemmän välipaloja, joissa ei ole lisättyä sokeria



### SUOLA

- vähemmän suolaa sisältävien juustojen ja levitteiden myynti n. 685 000 kg/vuosi
- suolan määrä ilmoitetaan uusissa ruokaohjeissa
- ruokaohjeita voi hakea vähempisuolaisuuden perusteella



## Ruoka-alan toimijoiden näkemykset ja kokemukset

Ruoka-alan toimijoiden Ravitsemussitoumus-toimintamalliin liittyviä näkemyksiä, kokemuksia ja kehittämistoiveita selvitettiin kyselytutkimuksessa, johon saatiin 105 vastausta. Vastaajista 34 % edusti elintarviketeollisuutta, 18 % kuntien ruokapalveluja ja 11 % kouluja ja oppilaitoksia (kuva 11). Kyselyn vastaajista 45 % tunsi Ravitsemussitoumus-toimintamallin ja heistä noin puolet edusti ravitsemussitoumuksen laatineita organisaatioita (kuva 13).

### Ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttaneet tekijät ja saadut hyödyt

Vastaajista 23:n organisaatio oli tehnyt ravitsemussitoumuksen. Yli 90 % kertoi, että ravitsemusvastuullisuuden edistäminen omassa toiminnassa, terveellisten ruokavalintojen edistäminen, hyödyt maineelle sekä halu olla edelläkävijöiden joukossa vaikuttivat erittäin paljon tai paljon ravitsemussitoumuksen laatimiseen. Vähiten ravitsemussitoumuksen laatimiseen vaikuttivat kuluttajien odotukset sekä hyödyt markkinoinnille ja myynnille.

#### Neljä syytä tehdä ravitsemussitoumus

- Ravitsemusvastuullisuuden edistäminen
- Terveellisten ruokavalintojen edistäminen
- Hyödyt maineelle
- Edelläkävijyys

Yli 70 % vastaajista sai erittäin paljon tai paljon odotusten mukaista hyötyä ravitsemusvastuullisuuden ja terveellisten ruokavalintojen edistämiseen, edelläkävijyyteen sekä tuotteiden tai palvelujen ravitsemuslaadun parantamiseen. Vastaajista yli 40 % koki saaneensa vain jonkin verran tai ei lainkaan odotusten mukaista hyötyä maineeseen ja yli 50 % markkinointiin ja myyntiin sekä kuluttajien odotuksiin liittyen (kuva 8).

Yli puolet vastaajista ilmoitti, että ravitsemussitoumuksen laatiminen on herättänyt organisaatiossa keskustelua uusista ravitsemussitoumuksista tai muista toimista ravitsemusvastuullisuuden edistämiseksi. Kaksi kolmasosaa vastaajista ilmoitti, että Ravitsemussitoumus-toimintamalli oli myös auttanut tuomaan esiin ravitsemusvastuullisia toimenpiteitä ja niiden tuloksia.

Yli  
**50 %**  
vastaajista

”Ravitsemussitoumuksen tekeminen herättää keskustelua toiminnan ravitsemusvastuullisuudesta.”

## Mikä kannustaisi tekemään ravitsemussitoumuksia?

Ravitsemussitoumuksen huonoa näkyvyyttä julkisuudessa, vähäisiä mahdollisuuksia hyödyntää sitä viestinnässä sekä sitä, että ravitsemussitoumuksen tekeminen ei tuo kaupallista hyötyä pidettiin yleisimpinä syinä sille, että organisaatio ei ollut laatinut ravitsemussitoumusta.

Ravitsemussitoumuksen tekemiseen kannustaisivat mm. näkyvyyden ja julkisen paineen lisääminen, johdon sitoutuminen, tunnettuus organisaation sisällä, hyödynnettävyys markkinoinnissa sekä sisältöalueiden kehittäminen.

## Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvät toimenpiteet ilman ravitsemussitoumusta

Sekä Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneiden että ei-tunteneiden vastaajien organisaatioista noin 80 % oli tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ilman ravitsemussitoumusta. Eniten toimenpiteitä oli kohdistettu suolan vähentämiseen, kasviksiin, rasvan laadun parantamiseen ja sokerin vähentämiseen. Vastaavasti ravitsemussitoumusten sisältöanalyysin perusteella toimenpiteitä on tehty eniten näihin sisältöalueisiin.



Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneista vastaajista yli 80 % ilmoitti, että halu edistää terveellisiä ruokavalintoja ja parantaa tuotteiden tai palvelujen ravitsemuslaatua, halu olla edelläkävijöiden joukossa ja ravitsemusvastuullisuuden edistäminen toiminnassa vaikuttivat erittäin paljon tai paljon siihen, että organisaatio oli tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä. Vastaajilla, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia, nämä tekijät eivät vaikuttaneet tekemiseen yhtä vahvasti. Vähiten ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvien toimenpiteiden tekemiseen vaikuttivat toimintamallin tunteneilla hyödyt markkinoinnille ja myynnille sekä organisaation johdon sitoutuminen ja ei-tunteneilla lisäksi hyödyt maineelle ja ravitsemusvastuullisuuden edistäminen toiminnassa (kuva 38).

## Ravitsemussitoumus-toimintamallin tulevaisuus

Noin puolet ravitsemussitoumuksen tunteneista vastaajista piti Ravitsemussitoumus-toimintamallia käyttökelpoisena terveellisten ruokavalintojen edistämisessä ja 75 % oli sitä mieltä, että toimintamallia tulisi jatkaa. Ravitsemussitoumus-toimintamalli sopii 71 %:n mielestä erittäin hyvin tai hyvin osaksi Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta.



Ravitsemussitoumusten tekemisen kiinnostavuutta tulisi kuitenkin edistää mm. lisäämällä toimintamallin tunnettuutta, monipuolistamalla sisältöalueita ja tekemällä ravitsemussitoumuksen laatiminen ja raportointi nykyistä helpommaksi ja nopeammaksi.

### Ravitsemussitoumuksen tekeminen käytännössä

Suurin osa vastaajista piti ravitsemussitoumuksen tekemisen edellytyksenä olevien peruskriteerien hyväksymistä helppona, mutta erityisesti uuden luominen sekä mitattavuus ja seurattavuus koettiin vaikeiksi. Peruskriteereitä tulisi yli 50 %:n mielestä kehittää.

Sisältöalueiden määrittelyjä pidettiin pääsääntöisesti selkeinä. Ainoastaan lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaatua ja markkinoinnin vastuullisuutta sekä annos- ja pakkauskokoja koskevien sisältöalueiden määrittelyjä piti muutama vastaaja epäselvänä tai vain jokseenkin selkeänä.

Suurin osa vastaajista piti toimenpiteiden, tavoitteiden ja aikataulun määrittelyä helppona tai erittäin helppona, mutta kolmannes vastaajista piti mittareiden määrittämistä vaikeana. Ravitsemussitoumuksen laatimiseen liittyviä ohjeita pidettiin pääsääntöisesti kohtalaisen hyvinä, mutta tähän liittyen oli myös yksittäisiä vastaajia, joiden mielestä ohjeet olivat erittäin huonot.

Ravitsemussitoumuksen kirjaaminen oli vastaajien mielestä jokseenkin helppoa, helppoa tai erittäin helppoa. Eniten vaikeuksia koettiin sisältöalueen valinnassa, tulosten raportoinnissa, mittarin valitsemisessa sekä Mitä uutta ravitsemussitoumus tuo toimintaan? -kohdan määrittelyssä.

# Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämissuunnitelma

Ravitsemussitoumusten sisältöanalyysin, ruoka-alan toimijoiden kyselytutkimuksen ja arviointifoorumin, asiantuntijapaneelin tulosten sekä SWOT-analyysin perusteella määritettiin viisi suositusta Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseksi.

## Ravitsemussitoumus-toimintamallin SWOT-analyysi

Kehittämissuunnitelman laatimisessa hyödynnettiin SWOT-analyysissä määriteltyjä vahvuuksia, heikkouksia, mahdollisuuksia ja uhkia.

### NYKYISET VAHVUUDET

**S**

- Vapaaehtoinen ja maksuton
- Kaikille ruoka-alan toimijoille tarkoitettu.
- On osa isompaa kokonaisuutta (Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus). Ravitsemusteot eivät jää irralliseksi, vaan tulevat osaksi toimijan yhteiskuntavastuullisuutta.
- Kohdistaa toimenpiteet väestötasolla parannusta vaativiin ravintotekijöihin.
- Mahdollisuus laatia ravitsemussitoumuksia pienistäkin teoista.
- Herättää keskustelua ravitsemusasioista organisaation sisällä.
- Tukee ravitsemusvastuullisuuden edistämistä toiminnassa.
- Edistää ravitsemuksen huomiointia tuote- ja ruokaohjkekehityksessä.
- Toimija voi itse määrittellä toimenpiteiden toteutustavan.
- Hallinnointi ei vie paljon työaikaa.

### NYKYISET HEIKKOUEDET

**W**

- Ravitsemussitoumusten tekemiselle ei ole riittävästi julkista painetta.
- Heikko tunnettuus ruoka-alan toimijoiden, sidosryhmien ja kuluttajien parissa.
- Kaupallisesti/markkinoinnillisesti heikosti hyödynnettävissä.
- Julkiset toimijat eivät riittävästi mukana – teollisuudella ei painetta tuottaa sopivia tuotteita.
- Ravitsemuslaatuun liittyvien toimenpiteiden kirjaamista työläaseen järjestelmään ei priorisoida ilman, että saadaan lisähyötyä.
- Sisältöalueita ei ole riittävästi, ja ne eivät ole yhteismitallisia.
- Edellytyksenä on nykytason parantaminen. Jos lähtötaso on hyvä, ei ole syytä tehdä ravitsemussitoumusta.
- Tulosten raportointi ei kerro vaikutuksista, esim. volyyymista.
- Edellyttää liian monien "tekstikenttien" täyttämistä.
- Ravitsemussitoumus on vaikea löytää sitoumus2050-sivustolta.
- Toimenpiteiden kirjaaminen "etupainotteisesti" voi olla haastavaa liikesalaisuuksien näkökulmasta.

### TULEVAISUUDEN MAHDOLLISUUDET

**O**

- Julkisen paineen lisääminen ravitsemussitoumusten tekemiseksi.
- Tunnettuuden lisääminen toimijoiden ja kuluttajien parissa.
- Julkisen näkyvyyden lisääminen tehdyistä ravitsemussitoumuksista ja niiden tuloksista.
- Kannusteiden ja kaupallisen/markkinoinnillisen hyödynnettävyyden kehittäminen.
- Toimialakohtaisten yhteisten tavoitteiden määrittely, esim. tietty osuus toimialasta mukaan tai tietty osuus tuoteryhmän tuotteista sovitujen kriteereiden mukaisia.
- Sisältöalueiden monipuolistaminen ja selkiyttäminen.
- Yksinkertaisempi toteutus, esim. valmiit sitoumuspohjat, joihin toimija täyttää omat luvut/tuoteryhmät jne., vähemmän avoimia tekstikenttiä.
- Erilaisten toimijoiden tarpeisiin räätälöidyt osallistumistavat.
- Mahdollisuus raportoida toteutuneita toimenpiteitä jälkikäteen.

### TULEVAISUUDEN UHKAT

**T**

- Muut vastuullisuuden osa-alueet kiinnostavat toimijoita enemmän kuin ravitsemus, koska niihin kohdistuu enemmän julkista painetta.
- Ympäristötekijät ohjaavat toimijoita enemmän kuin ravitsemustekijät.
- Muihin vastuullisuuden osa-alueisiin liitetään merkittävää taloudellista hyötyä.
- EU:n järjestelmät (esim. NutriScore) tulevat tärkeämmiksi kuin Ravitsemussitoumus.
- Muut toimenpiteet (esim. verotus) vähentävät motivaatiota ravitsemussitoumusten tekemiseen.
- Ravitsemussitoumuksen tekeminen ei tuo riittävästi lisäarvoa.
- Ravitsemussitoumusten vaikuttavuutta ei pystytä osoittamaan.
- Ravitsemussitoumukset unohtuvat, jos niille ei saada julkista painetta ja näkyvyyttä.
- Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseen ja hallinnointiin, esim. hyväksymiseen ja neuvontaan, ei ole riittäviä resursseja.

## Suosituksset ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseksi

Kehittämissuunnitelmaan on koottu suositukset keskeisimmistä toimenpiteistä. Yksittäisiä ehdotuksia ja ideoita löytyy tässä raportissa myös kyselytutkimuksen, arviointifoorumin ja asiantuntijapaneelin tuloksista kertovissa kohdissa.

### 1. Ravitsemussitoumus-toimintamallin tarkoitus ja tavoitteet tulee kirkastaa

Suomessa toteutetaan jatkuvasti monia ravitsemussuositusten toteutumista edistäviä toimenpiteitä ja hankkeita. Ravitsemussitoumus-toimintamallin rooli tässä kokonaisuudessa olisi hyvä tarkentaa ja selkiyttää, jotta ruoka-alan toimijat pystyisivät paremmin arvioimaan, mihin toimintaan ravitsemussitoumuksen tekeminen parhaiten sopii.

- Ravitsemussitoumus-toimintamallin tarkoitus pitää määritellä nykyistä selkeämmin, jotta ruoka-alan toimijat ymmärtävät, miksi ravitsemussitoumuksia tehdään ja mitä hyötyä ravitsemussitoumuksen tekemisestä on sekä toimijoille että yhteiskunnalle.
- Vapaaehtoisuuteen perustuvan Ravitsemussitoumus-toimintamallin jatkuvuuden tueksi ja toimijoiden motivoimiseksi tulee määrittää tavoitteet, joihin valtiolta sekä ruoka-alan toimijat voivat yhteisesti sitoutua.
- Määrittelyssä tulee selkiyttää Ravitsemussitoumus-toimintamallin rooli suhteessa muihin ruokavalion ravitsemuslaadun parantamiseen tähtääviin toimenpiteisiin, kuten esimerkiksi Sydänmerkkiin, kouluruokadiplomiin tai julkisten toimijoiden elintarvikkeiden hankintakriteereihin. Samalla tulee määritellä, miten Ravitsemussitoumus-toimintamallia voitaisiin käyttää kuntien ja hyvinvointialueiden yhteisenä työkaluna ravitsemusterveyden edistämässä.
- Ravitsemussitoumus-toimintamalli tulisi myös pyrkiä kuvaamaan osana laajempaa kestävästä kehityksestä ja vastuullisen toiminnan kokonaisuutta, jotta ravitsemuksen edistäminen saa enemmän painoarvoa vastuullisuusasioita käsiteltäessä.

### 2. Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöalueet tulee arvioida ja määritellä uudestaan

Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöalueet eivät saisi rajoittaa ravitsemussitoumusten tekemistä.

- Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöalueita tulee monipuolistaa. Tämä houkuttelisi uusia toimijoita ravitsemussitoumusten tekemiseen.
- Sisältöalueiden määrittelyssä tulee huomioida vuonna 2022 julkaistavat uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset, jotta ravitsemussitoumuksilla voidaan monipuolisesti tukea ravitsemussuositusten tavoitteiden toteutumista.
- Tarkastelussa tulisi harkita mm. seuraavia sisältöalueita:
  - kuitu
  - täysjyvä
  - punaisen lihan käytön vähentäminen
  - palkokasvien käytön lisääminen
  - kestävien kalalajien käytön lisääminen



- kokonaisvaltainen ravitsemuslaadun parantaminen eli useaan ravintotekijään vaikuttaminen samanaikaisesti.
- Sisältöalueiden määrittelyssä tulisi myös kiinnittää huomiota niiden yhteismitallisuuteen.
  - Tulisiko sisältöalueiden liittyä selkeästi ravintotekijöihin, ruokien sisältöön ja laatuun (esim. suola, sokeri, kasvikset) ja tulisiko keinot (esim. ruokaohjeet, ateriat, tuotteet lapsille) jollakin tavoin eriyttää?

### 3. Viestintää tulee lisätä ja terävöittää

Ravitsemussitoumuksen tunnettuuden ja näkyvyyden lisääminen nousi yhdeksi tärkeimmistä kehityskohteista.

- Viestinnän kohderyhmät ja kohderyhmäkohtaiset tavoitteet tulee selkiyttää.
  - Mitä viestitään potentiaalisille ravitsemussitoumuksia tekeville ruoka-alan toimijoille?
  - Mitä viestitään sidosryhmille?
  - Mitä viestitään kuluttajille?
- Viestinnän avulla tulee edistää Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuutta ruoka-alan toimijoiden parissa, jotta ravitsemussitoumusten tekijöiden lukumäärää saadaan lisättyä ja sitä kautta toimenpiteiden vaikuttavuutta parannettua.
  - Tunnettuutta tulee erityisesti lisätä ruoka-alan toimijoiden ylimmän johdon ja vastuullisuudesta vastaavien sekä kuntapäätäjien parissa, jotta ravitsemussitoumuksen tekemiseen ohjataan tarvittavat resurssit.
- Viestinnän avulla tulee kannustaa ja ohjata toimijoita kohdentamaan toimenpiteitä Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteiden mukaisiin tuoteryhmiin.
- Ravitsemussitoumusten tekijöiden, toimenpiteiden ja niiden tulosten näkyvyyttä tulee lisätä, jotta ravitsemussitoumusten tekemiselle saadaan julkista painetta.
- Ravitsemussitoumuksen tehneiden toimijoiden omaa viestintää varten tulee laatia ohjeet, esimerkit ja viestintää tukevaa aineistoa.
  - Esimerkiksi mitä ja millä tavalla toimija voi viestiä, kun on tehnyt ravitsemussitoumuksen tai kun on raportoinut toimenpiteiden tulokset?

### 4. Ravitsemussitoumuksen tekeminen ja tulosten raportointi pitää tehdä yksinkertaisemmaksi ja järjestelmällisemmäksi

Ravitsemussitoumuksen laatimisessa ja raportoinnissa on monia vapaasti täytettäviä tekstikenttiä, jotka ravitsemussitoumusten tekijät kokevat työläiksi. Ne eivät myöskään tue ravitsemussitoumusten seuranta- ja vaikutusten arviointia, koska käytettävissä ei ole yhteismitallisia tietoja. Seurannan ja vaikutusten arvioinnin kannalta olisi tärkeää, että esimerkiksi tuoteryhmät ja toimenpiteiden toteutustavat olisi aina nimetty samalla tavalla.

- Ravitsemussitoumuksen laatimiseen liittyen tulee arvioida, olisiko vapaasti täytettävien tekstikenttien sijaan mahdollista käyttää nykyistä enemmän valmiiksi määriteltyjä (ja tarvittaessa helposti täydennettäviä) listoja, joista toimija voi valita esimerkiksi
  - sisältöalueen
  - tuoteryhmän
  - mittarin



- kohderyhmän
- toteutustavan.

Seuranta ja vaikutusten arviointia helpottaisi, jos esimerkiksi tuoteryhmät ja keinot olisi jokaisessa ravitsemussitoumuksessa ja raportissa määriteltä samoilla nimillä, jota em. valmiit listat myös tukisivat.

- Toimenpiteiden tulosten raportointi pitää tehdä nykyistä järjestelmällisemmäksi siten, että kaikissa raporteissa olisi määriteltävä mm. tuoteryhmä ja/tai kohderyhmä esimerkiksi edellä mainittujen valmiiden listojen avulla. Näihin tietoihin perustuvia seurantatietoja voidaan pitkällä tähtäimellä hyödyntää mm. ruoka-alan toimijoiden kannustamisessa tavoitteita tukeviin toimenpiteisiin.
  - Tuoteryhmien selkeä määrittely on edellytyksenä sille, että toimenpiteiden kohdentumista tavoitteissa määriteltyihin tuoteryhmiin voidaan arvioida.
  - Visiona on, että kaikkien on helppo nauttia ravitsemussuositusten mukaista ruokaa Suomessa. Kohderyhmien selkeä määrittely auttaa arvioimaan, saavutetaanko toimenpiteillä kaikki sosiodemografiset ryhmät.
- Ravitsemussitoumusten tulosten arviointia varten on tärkeää kehittää keinoja, joilla saadaan tietoja toimenpiteiden vaikuttavuudesta eli esimerkiksi, kuinka paljon on myyty, mikä on osuus tuoteryhmän myynnistä, mikä on osuus tuotteiden kokonaismäärästä, kuinka paljon enemmän raaka-aineita on käytetty, kuinka paljon on ollut ruokailijoita jne.
- Sen lisäksi, että ravitsemussitoumuksia tehdään ”etupainotteisesti”, tulee harkita, olisiko hyödyllistä, jos järjestelmässä voisi raportoida myös jo toteutuneita toimenpiteitä.
- Ravitsemussitoumusten löydettävyyttä ja näkyvyyttä sekä tarkastelumahdollisuuksia sitoumus2050-sivustolla tulee parantaa esimerkiksi kehittämällä toimintoja, joiden avulla voi listata tiettyyn sisältöalueeseen tai toimialaan liittyvät ravitsemussitoumukset.

## 5. Ravitsemussitoumus-toimintamallin pitkäjänteiseen kehittämiseen ja ylläpitoon pitää ohjata riittävät resurssit

Toimijoilta edellytetään pitkäjänteistä sitoutumista julkisesti esitettyjen ravitsemussitoumusten toimenpiteiden toteuttamiseen. Siksi on ehdottoman tärkeää, että myös valtiolta sitoutuu turvaamaan resurssit toimintamallin jatkuvuudelle.

- Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseen ja ylläpitoon, tunnettuuden parantamiseen ja ruoka-alan toimijoiden lisämotivointiin pitää ohjata riittävä rahoitus ja henkilöresurssit.
- Ravitsemussitoumusten määrän lisääntyessä tulee varmistaa, että toimijoiden neuvontaan on käytettävissä tarvittavat resurssit.

# Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöanalyysin tulokset

## Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöanalyysin tavoitteet, aineisto ja toteutus

Ravitsemussitoumus-toimintamalli käynnistettiin 4.5.2017 ja kolmivuotinen pilottivaihe päättyi vuoden 2020 lopussa. Tämän selvityksen tarkasteluajankohdaksi valittiin 30.6.2021, jotta vuoden 2020 loppuun mennessä tehdyistä ravitsemussitoumuksista on käytettävissä mahdollisimman paljon raportointitietoa.

Toimintamallin kehittämiseksi tarvitaan tietoa ravitsemussitoumusten laadusta, toteutumisesta ja vaikuttavuudesta. Sisältöanalyysin tavoitteena on laatia kokonaiskuva Ravitsemussitoumus-toimintamallin nykytilasta, tehtyjen ravitsemussitoumusten lukumäärästä ja laadusta sekä toimenpiteiden kohdentumisesta ja tavoitteiden toteutumisesta.

### Tavoitteet

Sisältöanalyysin tavoitteena on vastata seuraaviin kysymyksiin:

- Ketkä ovat tehneet ravitsemussitoumuksia?
- Mihin sisältöalueisiin ravitsemussitoumukset liittyvät?
- Miten ravitsemussitoumusten toimenpiteet on asetettu ja kohdennettu?
- Mikä on toimenpiteiden volyymi, kesto ja toteutuminen?
- Mitä mittareita tavoitteiden asettelussa ja seurannassa on käytetty?
- Miten toimenpiteet ovat toteutuneet suhteessa toimijan asettamiin tavoitteisiin?
- Miten toimenpiteiden raportointi on toteutunut?

### Aineisto

Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöanalyysissä aineistona ovat sitoumus2050.fi-verkkosivustolle laaditut ravitsemussitoumukset (tilanne 30.6.2021). Sisältöanalyysia varten ravitsemussitoumusten kuvaukset sekä toimenpiteiden määrittelyt, mittarit, tavoitteet, lähtötilanteet ja raportointitiedot on saatu excel-tiedostoina suoraan järjestelmästä. Lisäksi tarkastelua varten on kerätty aineistoa suoraan sitoumus2050.fi-verkkosivustolta.

### Toteutus

Sisältöanalyysia varten järjestelmästä saatu excel-taulukko muokattiin käsiteltävään muotoon ja tietoja täydennettiin mm. sisältöalueiden, toimenpiteiden, tuoteryhmien ja kohderyhmien luokittelulla sekä raportointitietojen tarkennuksilla. Ravitsemussitoumusten sisältöalueet on tätä tarkastelua varten määriteltävä ravitsemussitoumusten ja/tai toimenpiteiden kuvausten perusteella, koska verkkosivuston järjestelmästä ei ollut mahdollista saada listausta toimijoiden itse määrittelemistä sisältöalueista. Jos sisältöalue ei ilmennyt ravitsemussitoumuksen tai

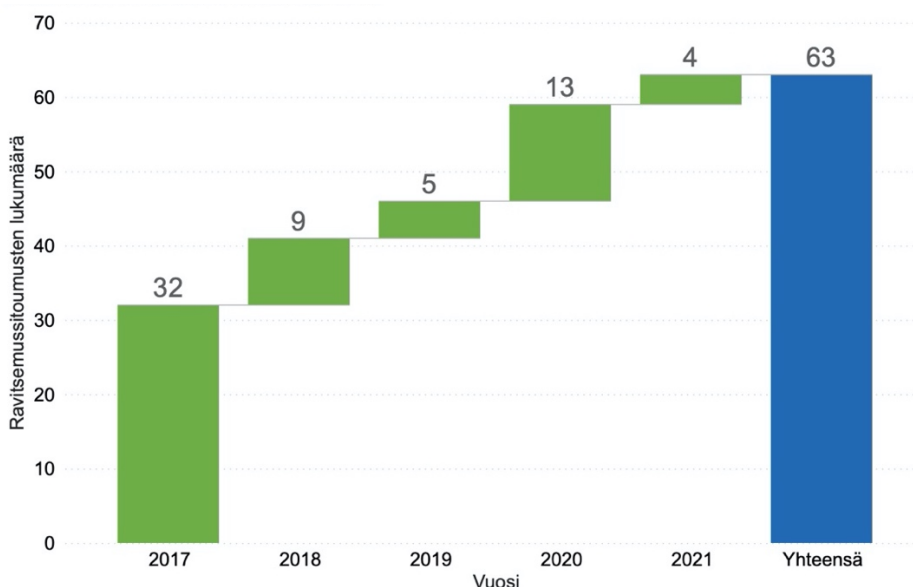
toimenpiteiden otsikoista, käytettiin määrittelyssä ravitsemussitoumuksen tai toimenpiteiden kuvaustekstejä.

Ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden kuvaustekstien perusteella kirjattiin toimenpiteen tyyppi sekä tuoteryhmä tai -ryhmät sekä kohderyhmät, jos ne oli määritelty. Jos kohderyhmän määrittelyä ei ollut, tulkittiin toimenpiteen kohdentuvan kuluttajiin yleisesti. Erikseen kirjattiin myös raporteissa mainitut tuoteryhmät, koska ne saattoivat olla erilaiset tai tarkemmin määritellyt kuin toimenpiteen alkuperäisessä kuvauksessa. Tarkastelua varten excel-muodossa saadusta aineistosta yhdistettiin toimenpidekohtaisiin tietoihin raportoinnissa käytetyt mittarit, lähtötilanteet, tavoitteet ja tavoitteen saavuttamisesta raportoidut tiedot. Tavoitteen saavuttamisen osalta tarkasteluun valittiin toimenpiteen viimeisimmän raportin tiedot

## Ravitsemussitoumusten nykytilanne: määrällinen kehitys, tekijät ja ajallinen kesto

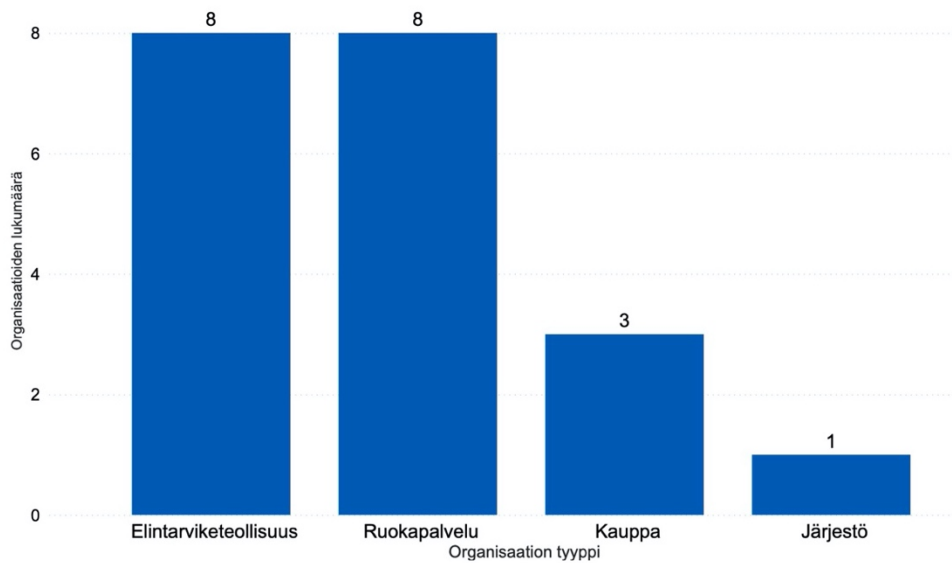
### Ravitsemussitoumusten määrällinen kehitys ja tekijät

Ravitsemussitoumuksia on laadittu 63 kpl. Ensimmäisen vuoden aikana julkaistiin 32 ravitsemussitoumusta. Sen jälkeen vuosittaisten uusien ravitsemussitoumusten lukumäärä on ollut 4–13 (kuva 1).

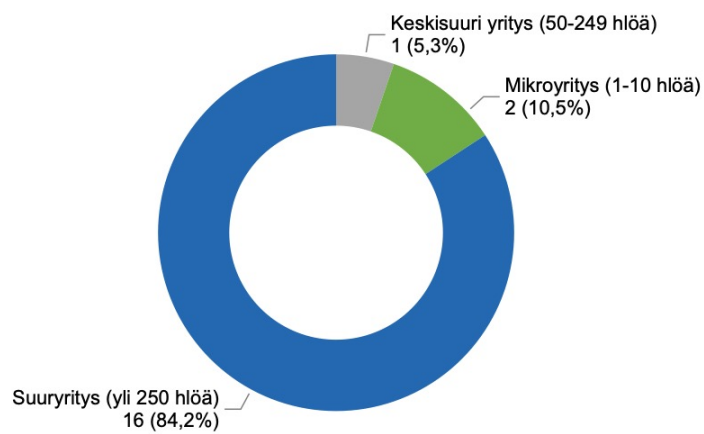


Kuva 1.  
Ravitsemussitoumusten määrällinen kehitys 2017–2021.

Ravitsemussitoumuksen laatineita toimijoita on 20 kpl. Toimijat edustavat elintarviketeollisuutta (8 kpl), ruokapalveluita (8 kpl), kauppaa (3 kpl) ja järjestöjä (1 kpl) (kuva 2). Toimijoista 84 % edustaa sitoumus2050.fi verkkopalvelussa käytettävän luokittelun perusteella suuryrityksiä, joiden henkilöstömäärä on yli 250 (kuva 3).

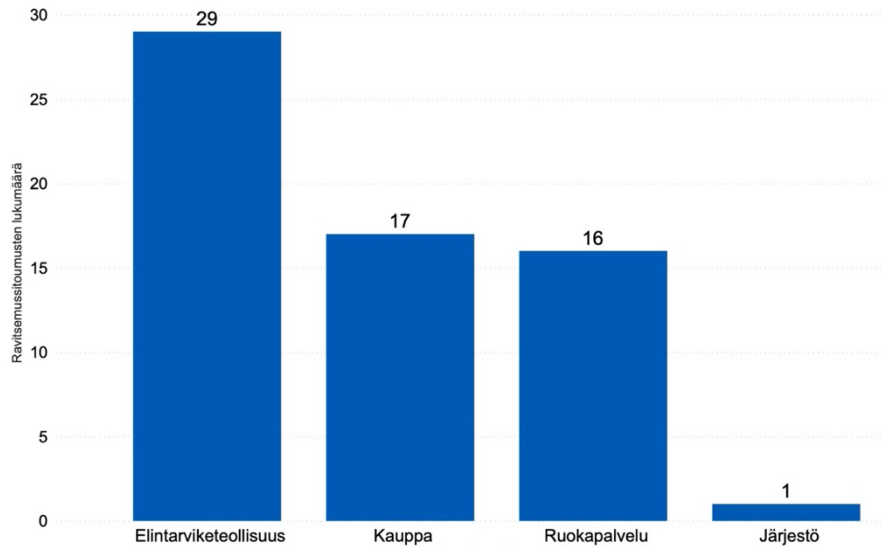


Kuva 2.  
Ravitsemussitoumusten laatijoiden organisaatiotyypit ja lukumäärät.



Kuva 3.  
Ravitsemussitoumuksen laatineiden toimijoiden koko henkilöstömäärän perusteella. Määrittely perustuu sitoumus2050.fi-verkkopalvelussa käytettävään luokitteluun. Yksi toimijoista (järjestö) ei ole mukana tässä tarkastelussa.

Elintarviketeollisuuden toimijat ovat laatineet 29, kaupan toimijat 17 ja ruokapalvelut 16 ravitsemussitoumusta sekä järjestöt yhden ravitsemussitoumuksen (kuva 4 ja taulukko 1).



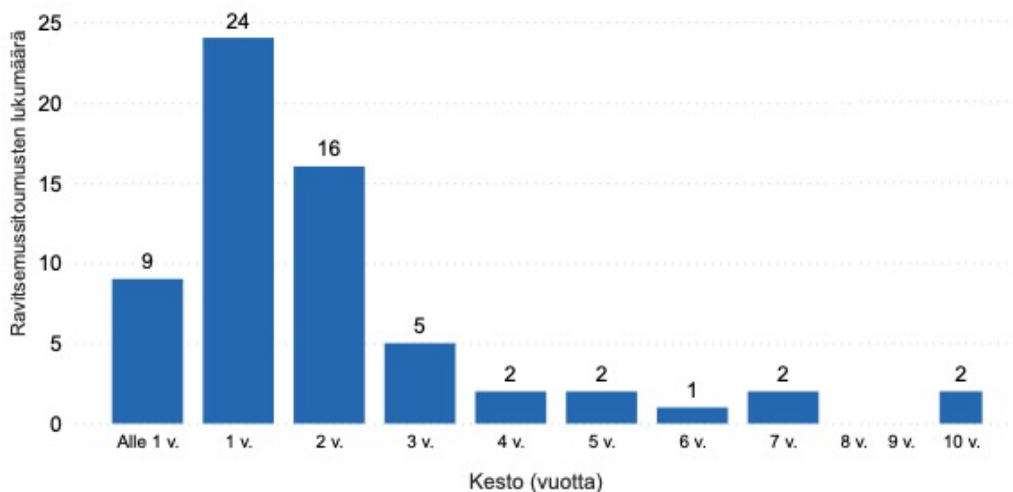
Kuva 4.  
Ravitsemussitoumusten lukumäärät organisaatiotyypeittäin.

Taulukko 1.  
Ravitsemussitoumuksen laatineet toimijat ja ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät.

Organisaation tyyppi	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Elintarviketeollisuus</b>	<b>29</b>	<b>32</b>
Apetit Oyj	7	9
Atria Suomi	4	4
Gredon Invest Oy / Suklaatehdas Dammenberg	1	1
HKScan Group	5	5
Meira oy	2	2
Orkla Suomi	3	3
Raisio-konserni	1	1
Valio Oy	6	7
<b>Järjestö</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Dodo ry	1	1
<b>Kauppa</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
K-ryhmä	1	3
Lidl Suomi	2	2
S-ryhmä	14	20
<b>Ruokapalvelu</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
Arkea Oy	1	1
Compass Group Finland Oy	1	1
Espoo Catering Oy	3	3
Kymijoen Ravintopalvelut Oy	3	3
Luomuravintola Timjami	4	4
Palmia Oy	1	1
Pirkanmaan Voimia Oy	1	1
Tampereen Voimia Liikelaitos	2	2
<b>Yhteensä</b>	<b>63</b>	<b>74</b>

## Ravitsemussitoumusten ajallinen kesto

Toimijat määrittelevät ravitsemussitoumukselle aloitus- ja päättymispäivämäärän. Keskimäärin ravitsemussitoumukset ovat kestäneet 2,25 vuotta. Lyhin kestoaika on ollut 73 päivää ja pisin kymmenen vuotta (kuva 5).



Kuva 5.  
Ravitsemussitoumusten lukumäärä kestoajan perusteella.

## Ravitsemussitoumusten sisältöalueet ja toimenpiteet

### Ravitsemussitoumukset sisältöalueittain

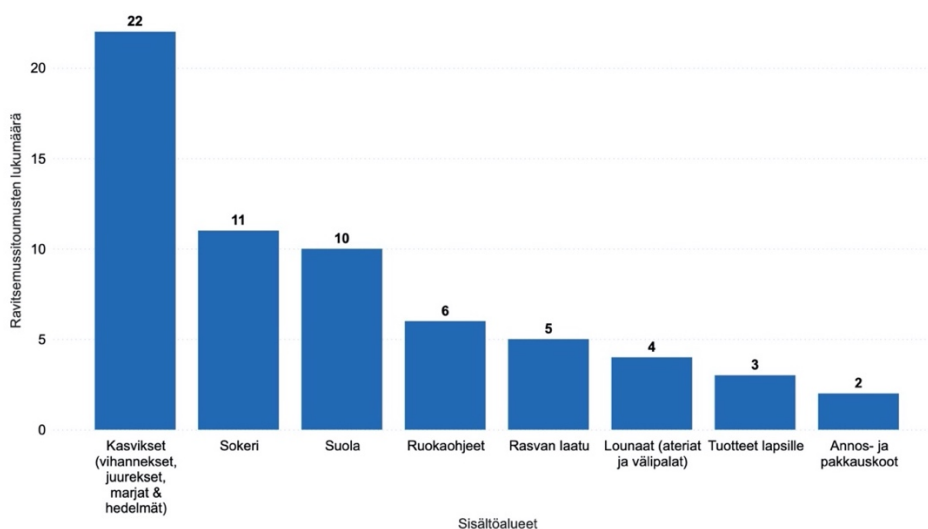
Ravitsemussitoumukset voivat liittyä kahdeksaan eri sisältöalueeseen: (Linkkien kautta pääsee tutustumaan sisältöalueiden kuvauksiin.)

1. [Suola](#)
2. [Rasvan laatu](#)
3. [Sokeri](#)
4. [Kasvikset \(vihannekset, juurekset, marjat & hedelmät\)](#)
5. [Tuotteet lapsille](#)
6. [Annos- ja pakkauskoot](#)
7. [Lounaat \(ateriat ja välipalat\)](#)
8. [Ruokaohjeet](#)

Arviointia varten jokaiselle ravitsemussitoumukselle on määritetty yksi ensisijainen sisältöalue, jonka perusteella esitettävät luokittelut on tehty. Käytännössä monet ravitsemussitoumuksista voivat kuitenkin liittyä useaan sisältöalueeseen, koska sisältöalueet eivät ole täysin yhteismitallisia. Esimerkiksi suolan määrän vähentämiseen liittyvässä ravitsemussitoumuksessa

voidaan kehittää uusia ruokaohjeita tai tuotteiden ravitsemuslaadun kehittämisessä tehdään parannuksia useaan ravintotekijään samanaikaisesti.

Jokaiseen sisältöalueeseen on laadittu ravitsemussitoumuksia. Suurin osa liittyy kasviksiin, seuraavaksi eniten niitä on laadittu sokeriin ja suolaan liittyen (kuva 6).



Kuva 6. Ravitsemussitoumusten lukumäärät sisältöalueittain.

Eri organisaatiotyyppien tekemät ravitsemussitoumukset liittyvät monipuolisesti eri sisältöalueisiin. Elintarviketeollisuuden ja ruokapalvelujen laatimissa ravitsemussitoumuksissa korostuvat kasvikset (taulukko 2).

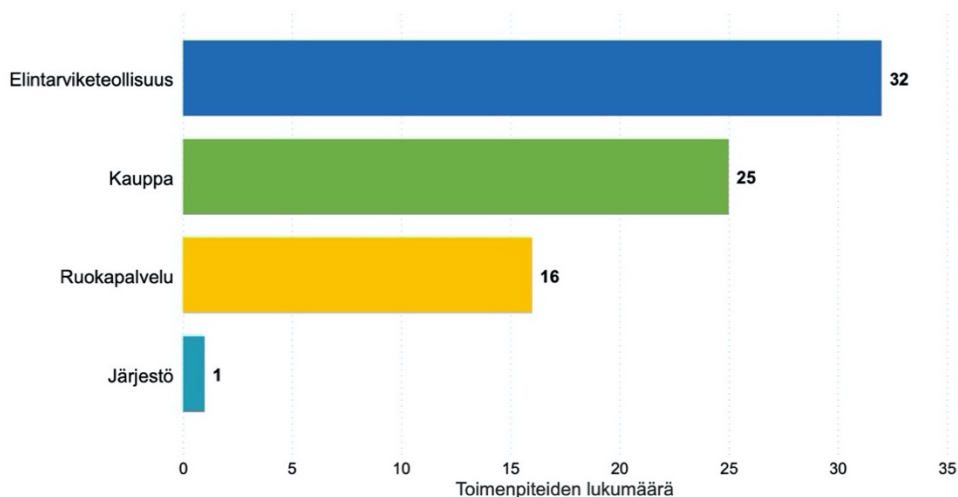
Taulukko 2. Ravitsemussitoumukset sisältöalueittain ja organisaatiotyypeittäin.

Sisältöalue	Elintarviketeollisuus	Järjestö	Kauppa	Ruokapalvelu	Yhteensä
Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat & hedelmät)	10		4	8	22
Sokeri	5		3	3	11
Suola	6		3	1	10
Ruokaohjeet	3		3		6
Rasvan laatu	3		2		5
Lounaat (ateriat ja välipalat)		1		3	4
Tuotteet lapsille			2	1	3
Annos- ja pakkauskoot	2				2
<b>Yhteensä</b>	<b>29</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>63</b>

## Ravitsemussitoumusten toimenpiteet

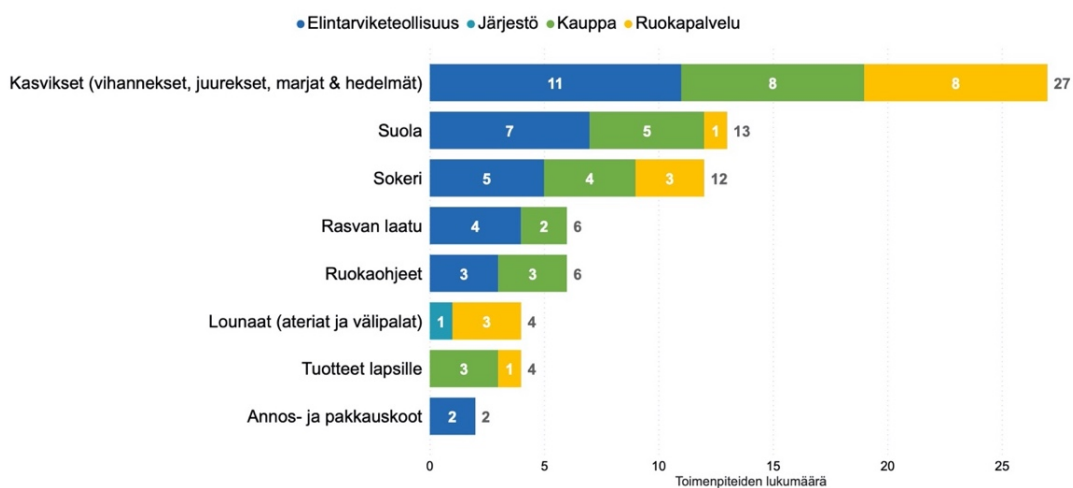
Yhteen ravitsemussitoumukseen voi kirjata yhden tai useampia toimenpiteitä. Toimenpiteeseen määritellään, miten ravitsemussitoumus käytännössä toteutetaan, mitä mittareita seurannassa käytetään, mikä on lähtötilanne ja mikä on tavoite.

Elintarviketeollisuus on kirjannut ravitsemussitoumuksiin 32, kauppa 25, ruokapalvelut 16 ja järjestöt yhden toimenpiteen. Ravitsemussitoumuksiin kirjattujen toimenpiteiden kokonaismäärä on 74 kpl (kuva 7).



Kuva 7. Ravitsemussitoumuksiin määriteltyjen toimenpiteiden lukumäärä organisaatiotyypeittäin.

Toimenpiteitä on kirjattu eniten kasviksiin ja seuraavaksi eniten suolaan ja sokeriin liittyviin ravitsemussitoumuksiin. Kuvassa 8 esitetään toimenpiteiden jakautuminen sisältöalueittain sekä organisaatiotyypeittäin.



Kuva 8. Toimenpiteiden lukumäärät sisältöalueittain ja organisaatiotyypeittäin.

Tätä tarkastelua varten ravitsemussitoumusten toimenpiteet on luokiteltu toimijoiden laatimien kuvausten perusteella. Toimenpiteenä on voinut olla esimerkiksi uusien tuotteiden tai



ruokaohjeiden kehittäminen, olemassa olevien tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen, lounastarjonnan kehittäminen, kaupan valikoiman kehittäminen, ruokakasvatukselliset toimenpiteet tai markkinointi ja viestintä. Taulukkoon 3 on koottu erityyppiset toimenpiteet ja niiden lukumäärät.

*Taulukko 3.*

*Ravitsemussitoumuksiin määriteltyjen toimenpiteiden kuvaukset ja lukumäärät.*

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteiden lukumäärä
Uusien tuotteiden kehittäminen	16
Kauppan valikoiman kehittäminen	6
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	6
Ateriatarjonnan kehittäminen	4
Ruokaohjeiden kehittäminen	4
Kouluruokailun kehittäminen	3
Lounastarjonnan kehittäminen	3
Ravitsemussuositusten mukaisten ruokaohjeiden kehittäminen	3
Välipalatarjonnan kehittäminen	3
Kasviskampanjoiden järjestäminen	2
Markkinointi tai viestintä	2
Pienemmät pakkauskoost	2
Ruokakasvatuksellinen toimenpide (Sapere)	2
Ruokaohjeiden ravintosisältötietojen kehittäminen	2
Sydänmerkki-aterian käyttöönotto	2
Sydänmerkki-ruokaohjeiden kehittäminen	2
Sydänmerkki-tuotteiden lukumäärän lisääminen	2
Vähempisuolaisten ruokaohjeiden haku	2
Kasvisruokakilpailu	1
Koulutusten järjestäminen	1
Reseptiikan ravitsemuslaadun tarkistaminen	1
Ruoanlaittokurssit	1
Ruokakasvatuksellinen toimenpide (opetus)	1
Seminaarien järjestäminen	1
Sydänmerkki-tuotteiden kehittäminen	1
Vähempisokeristen ruokaohjeiden haku	1
<b>Yhteensä</b>	<b>74</b>

## Toimenpiteiden tuoteryhmät ja kohderyhmät

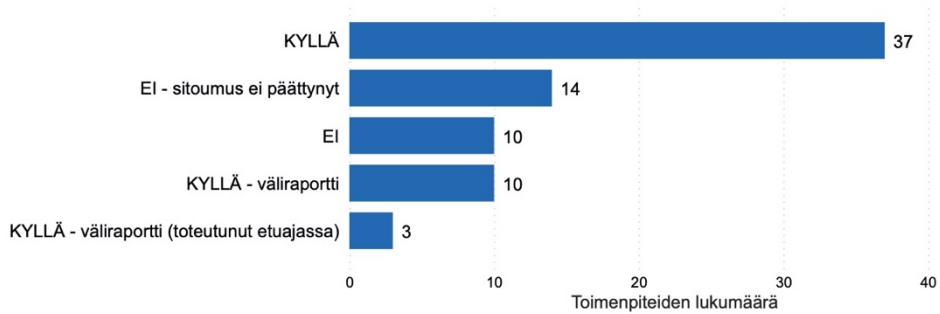
Toimenpiteen kuvauksessa voidaan määritellä, mihin tuoteryhmään tai -ryhmiin toimenpiteet kohdistuvat. Yksi toimenpide voi kohdistua useisiin eri tuoteryhmiin. Kaikissa toimenpiteissä tuoteryhmiä ei ole tarkasti määritelty. Osa toimenpiteistä, kuten esimerkiksi ateriatarjonnan kehittäminen, ruokakasvatukselliset toimenpiteet tai ruokaohjeiden kehittäminen, eivät suoraan kohdistu tiettyyn tuoteryhmään. Joissakin tapauksissa tuoteryhmät on määritelty ainoastaan raportoinnin yhteydessä. Toimenpiteiden kohdentumista eri tuoteryhmiin tarkastellaan sisältöalueittain myöhemmin tässä raportissa.

Toimenpiteen kuvauksessa voidaan myös määritellä toimenpiteiden kohderyhmä, esimerkiksi kuluttajat, koululaiset, lapset tai ammattikeittiöt. Vain osaan toimenpiteistä on määritelty kohderyhmät. Niitä tarkastellaan sisältöalueittain myöhemmin tässä raportissa.

## Raportoinnin toteutuminen

Ravitsemussitoumuksiin määritellään toimenpiteille konkreettiset ja mitattavat tavoitteet, joiden toteutuminen raportoidaan verkkosivustolla. Toimijat voivat tehdä järjestelmään väliraportteja

ja/tai raportoida toimenpiteiden toteutumisen ravitsemussitoumuksen päättymisajankohtana. Tässä tarkastelussa huomioidaan toimenpiteen viimeisin raportti. Väli- tai loppuraportti on laadittu 50 toimenpiteestä (kuva 9). Ravitsemussitoumuksista 54 on päättynyt, niistä 10 on raportoimatta. Käynnissä olevia sitoumuksia on 20, joista kuudessa on laadittu väli- tai loppuraportti.

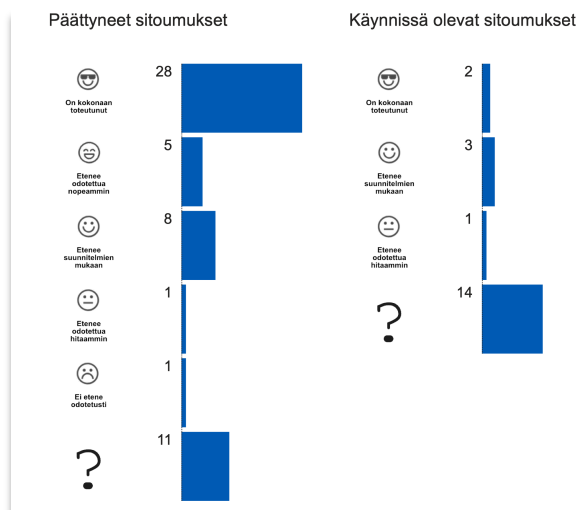


Kuva 9.  
Toimenpiteiden raportoinnin toteutuminen.

Raportoinnin yhteydessä toimijat voivat arvioida toimenpiteen toteutumisen asteikolla:

- ei enää ajankohtainen
- ei toteutunut odotetusti
- etenee odotettua hitaammin
- etenee suunnitelman mukaan
- etenee suunniteltua nopeammin
- on kokonaan toteutunut.

Suurin osa toimenpiteistä on edennyt suunnitellusti tai nopeammin tai on toteutunut kokonaan (kuva 10). Kaikissa raporteissa tätä arviointia ei ole toteutettu.



Kuva 10.  
Ravitsemussitoumusten raportoinnissa tehdyt arvioinnit toimenpiteiden toteutumisesta. ? = ei tehty arviointia tai ei raportoitu.

## Ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden tarkastelu sisältöalueittain

Seuraavassa tarkastellaan ravitsemussitoumusten toimenpiteitä sekä niiden kohdentumista, mittareita ja tavoitteiden toteutumista sisältöalueittain. Sisältöalueiden tarkat kuvaukset ja tavoitteet on esitetty liitteessä 1.

### Kasvikset (juurekset, vihannekset, marjat ja hedelmät)

Sisältöalueen tavoitteena on lisätä ravitsemussuositusten mukaista kasvisten käyttöä lisäämällä vihannesten, juuresten, marjojen ja hedelmien monipuolista tarjontaa sekä niiden osuutta aterioilla ja parantamalla kasvisruokien saatavuutta (liite 1).

Sisältöalueeseen on laadittu 22 ravitsemussitoumusta, joissa on yhteensä 27 toimenpidettä. Elintarviketeollisuus on laatinut 10, ruokapalvelut kahdeksan ja kauppa neljä ravitsemussitoumusta (taulukko 4). Toimenpiteitä on kohdistettu suoraan eri kuluttajaryhmille sekä ammattikeittiöille (taulukko 5).

#### Taulukko 4.

*Kasviksiin liittyvien ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.*

#### Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat & hedelmät)

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat &amp; hedelmät)</b>	<b>22</b>	<b>27</b>
Elintarviketeollisuus	10	11
Ruokapalvelu	8	8
Kauppa	4	8
<b>Yhteensä</b>	<b>22</b>	<b>27</b>

#### Taulukko 5.

*Kasviksiin liittyvien ravitsemussitoumusten toimenpiteissä mainitut kohderyhmät. Kohderyhmäksi on kirjattu kuluttajat, jos kohderyhmää ei ole ravitsemussitoumuksen tai toimenpiteen kuvauksessa erikseen määritetty.*

#### Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat & hedelmät)

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat &amp; hedelmät)</b>	<b>22</b>	<b>27</b>
Kuluttajat	10	14
Koululaiset	4	4
Koululaiset ja opiskelijat	2	2
Kuluttajat ja ammattikeittiöt	2	2
Lapset	2	2
Ammattikeittiöt	1	2
Sairaalan potilaat, asumispalvelujen asukkaat	1	1
<b>Yhteensä</b>	<b>22</b>	<b>27</b>

Ravitsemussitoutumis-toimintamallin tavoitteissa ei ole erikseen määritelty tuoteryhmiä, joissa kasvisten osuutta tulisi lisätä. Yhdeksi tavoitteeksi on määritelty, että pääaterioiden proteiiniä lähteenä tulisi käyttää palkokasveja viikoittain. Toimenpiteiden avulla tulisi edistää kasvisten käyttöä paitsi tuotteissa ja aterioilla myös markkinointiviestinnän, ruokakasvatuksellisten toimenpiteiden ja ruokaohjeiden avulla.

Kasviksiin liittyvien ravitsemussitoutumusten toimenpiteet ovat tavoitteiden mukaisesti kohdistuneet erityyppisiin tuotekategorioihin ja ateriatarjoiluihin, ruokaohjeisiin sekä ruokakasvatuksellisiin ja markkinointiviestinnällisiin toimenpiteisiin (taulukko 6).

Taulukko 6.

Kasviksiin liittyvien toimenpiteiden kohdentuminen ja lukumäärät.

#### Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat & hedelmät)

Sisältöalue	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat &amp; hedelmät)</b>	<b>27</b>
Kasvisruoka	7
Välipalatuotteet	3
Kasvikset / kasvituotteet	2
Hedelmä- ja vihannestuotteet	1
Kasvisruokaohjeet	1
Koululounaat	1
Lautasmallikuvat aterioista	1
Liha, lihavalmisteet, siipikarjatuotteet, ateriakomponentit	1
Lounasateriat	1
Pääruokatuotteet, ruoanlaittoratkaisut	1
Ruokaohjeet kuluttajille ja ammattikeittiöille	1
Sairaala- ja asumispalveluruokailu	1
Sapere-maistelupaketit	1
Satokausi-konsepti	1
Valmisruoka (ateriat, välipalat, ateriakomponentit)	1
Vegaaniset tuotteet	1
Vegehyllyt	1
Vegetaariset tai vegaaniset tuotteet	1
<b>Yhteensä</b>	<b>27</b>

Toimenpiteiden toteutukset liittyvät mm. uusien tuotteiden, kaupan valikoiman, ateriatarjonnan ja kouluruokailun kehittämiseen sekä markkinointiin, viestintään ja koulutusten järjestämiseen (taulukko 7).

Toimenpiteiden avulla

- on kehitetty yli 70 uutta kasvituotetta
- kauppoihin on tullut 400 uutta kasvisruokahyllyä
- kasviksiin liittyviä viestintäkampanjoita on järjestetty yli 850 kaupassa
- lounastarjoiluihin on lisätty kasvisruokapäiviä ja kasvisaterioita
- kuluttajien saataville on tuotu yli 600 kasvisruokaohjetta.

Taulukko 7.

Kasviksiin liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta. Raportoimaton toimenpide voi olla päättynyt tai edelleen käynnissä oleva.

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen kuvaus	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Ateriatarjonnan kehittäminen	Kasvisvaihtoehtojen lisääminen ravintoloiden valikoimiin	Tuotelukumäärä		6	10	6 Etenee suunnitelmien mukaan
Kasviskampanjoiden järjestäminen	Satokausikonseptin käyttöönotto myymälöissä	Satokausikonsepti, myymälöiden lkm		0	500	yli 600 Etenee suunnitelmien mukaan
	Kasviskampanjoiden järjestäminen myymälöissä	Kasviskampanjoiden lkm/vuosi			250	250 On kokonaan toteutunut
Kaupan valikoiman kehittäminen	Vegehylyjen käyttöönotto	Vegehylyjen lkm		200	400	400 On kokonaan toteutunut
	Uusien hedelmä- tai vihannestuotteiden lisääminen valikoimiin	kpl			50	152 On kokonaan toteutunut
Kouluruokailun kehittäminen	Kasvisruoka kaikille vähintään kerran kahdessa viikossa	kpl		1500	1800	5000 On kokonaan toteutunut
	Kasvisruokapäivä kerran kahdessa viikossa	kasvisruokapäivät/viikko	1/3 viikkoa		1/2 viikkoa	2 Etenee odotettua nopeammin
Lounastarjonnan kehittäminen	Kasvisruokavaihtoehdon tarjoaminen joka päivä	Kasvisruoka/viikko		0	5	5 On kokonaan toteutunut
Markkinointi tai viestintä	Arkiruokaohjeiden esittäminen lautasmallikuvien avulla	kpl		0	20	10 Etenee suunnitelmien mukaan
	Kasvien käyttöä lisääviä ruokaohjeita markkinoinnin ja viestinnän keinoin kuluttajille ja ammattikeittöille	kpl				600 On kokonaan toteutunut
Ruoanlaittokurssit	Kokkikurssien järjestäminen lapsille	kpl		0	100	90 Etenee suunnitelmien mukaan
Sydänmerkki-tuotteiden lukumäärän lisääminen	Sydänmerkki-tuotteiden kehittäminen	%		22	tuotteiden lisäys +20 %	35 On kokonaan toteutunut
Uusien tuotteiden kehittäminen	Uusien kasvispohjaisten tuotteiden kehittäminen	kpl		8	25	35 Etenee odotettua nopeammin
	Kasvisruokavaihtoehtojen kehittäminen valmisruokakategoriaan	kpl		0	7	11 On kokonaan toteutunut
	Kasviksia sisältävien tuotteiden kehittäminen	kpl		0	8	8 On kokonaan toteutunut
	Uusien kasvipohjaisten tuotteiden kehittäminen kuluttajille	kpl		7	16	21 On kokonaan toteutunut
	Kouluruokasuosituksen mukaisten välipalatuotteiden kehittäminen	kpl		2	4	4 On kokonaan toteutunut
	Kasvispohjaisten pääruokatuotteiden kehittäminen	kpl		9	+10	10 On kokonaan toteutunut
	Kasvistuotteiden kehittäminen uuteen kategoriaan	kpl		0	3	3 On kokonaan toteutunut
Ateriatarjonnan kehittäminen	Jokapäiväinen kasvisruokavaihtoehto noutopöytään	Lämmin kasvisvaihtoehto joka päivä			joka päivä lämmin kasvisvaihtoehto	Ei raportoitu
	Vähemmän punaista lihaa tarjolla sairaaloissa ja asumispalveluissa	g		500	400	Ei raportoitu
Kasvisruokakilpailu	Kasvisruokakilpailun järjestäminen koululaisille vuosittain	Kasvisruokakilpailun järjestäminen		vuosittain	vuosittain	Ei raportoitu
Kouluruokailun kehittäminen	Kasvisruokapäivä joka viikko	kasvisruokapäivät/viikko		4/5 viikkoa	1/viikko	Ei raportoitu
Koulutusten järjestäminen	Rravitsemussuosituksen mukaisten ateria- ja välipalavaihtoehtojen koostamiseen liittyvän koulutuksen järjestäminen	kpl		10	15	Ei raportoitu
Lounastarjonnan kehittäminen	Tarjoamme oppilas- ja opiskelijaravintoloissa joka päivä kasvisruokaa ensimmäisenä ateriavaihtoehtona	Kasvisruoka ensimmäisenä, päivät/viikko		1	5	Ei raportoitu
Ruokakasvatuksellinen toimenpide (Sapere)	Sapere-paketin tarjoaminen päiväkodeille	kpl		0	mahdollisimman monta tilattua maistelupakettia	Ei raportoitu
Ruokaohjeiden kehittäminen	Kasvispainotteisten ruokaohjeiden kehittäminen	%		0	100	Ei raportoitu

Väestötason tavoitteena on, että vuoteen 2020 mennessä kasvien käyttömäärä lisääntyy 30 % FinRavinto 2012 -tutkimuksen tuloksiin verrattuna. Väestötason tavoitteiden toteutumista arvioidaan myöhemmin THL:n Finterveys 2017 ja 2022 aineistojen perusteella.

Vaikka kasviksiin liittyvien ravitsemussitoumusten tuloksia ei suoraan voida yhdistää väestön kasvisten, hedelmien ja marjojen käytön lisääntymiseen, ovat toimenpiteet kuitenkin selkeästi tukeneet tämän sisältöalueen tavoitteiden toteutumista.

## Sokeri

Sisältöalueen tavoitteena on vähentää sokerin saantia alentamalla sokeripitoisuuksia tuotteissa ja hankinnoissa. Toimenpiteiden tavoitteena on vaikuttaa sekä sokerin saantimäärään että makumieltymyksiin (liite 1). Sisältöalueeseen on laadittu 12 ravitsemussitoumusta, ja niihin on määritelty yhteensä 13 toimenpidettä. Elintarviketeollisuus on laatinut viisi, kauppa kolme ja ruokapalvelut kolme ravitsemussitoumusta (taulukko 8). Osassa toimenpiteistä kohderyhmiksi on erityisesti määritelty lapset tai koululaiset (taulukko 9).

Taulukko 8.

Sokeriin liittyvien ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.

### Sokeri

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Sokeri</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Elintarviketeollisuus	5	5
Kauppa	3	4
Ruokapalvelu	3	3
<b>Yhteensä</b>	<b>11</b>	<b>12</b>

Taulukko 9.

Sokeriin liittyvien ravitsemussitoumusten toimenpiteissä mainitut kohderyhmät. Kohderyhmäksi on kirjattu kuluttajat, jos kohderyhmää ei ole ravitsemussitoumuksen tai toimenpiteen kuvauksessa erikseen määritelty.

### Sokeri

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Sokeri</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Kuluttajat	8	9
Koululaiset	2	2
Lapset	1	1
<b>Yhteensä</b>	<b>11</b>	<b>12</b>

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteiden mukaan toimenpiteet tulisi kohdentaa erityisesti lisätyn sokerin saannin kannalta merkittävimpiin ruokaryhmiin, joita ovat

- virvoitus- ja mehujuomat
- leivonnaiset
- aamiaisvalmisteet
- lisättyä sokeria sisältävät maitovalmisteet
- marja- ja hedelmäruoat.

Toimenpiteiden kuvauksissa näitä tuoteryhmiä ei ole mainittu, mutta välipalatuotteilla voidaan viitata esimerkiksi lisättyä sokeria sisältäviin maitovalmisteisiin tai marja- ja hedelmäruokiin. Raportointitiedoissa mainitaan aamiaisvalmisteet, kuten murot ja myslit, sekä sokeri sisältävät maitovalmisteet, kuten jäätelöt ja jogurtit (taulukko 10). Monissa toimenpiteissä tuoteryhmää ei ole määritetty, koska toimenpiteet kohdistuvat samanaikaisesti useisiin eri tuoteryhmiin.

Taulukko 10.

Sokeriin liittyvien toimenpiteiden kuvauksissa ja raporteissa mainitut tuoteryhmät.

#### Sokeri

Tuoteryhmä toimenpiteen kuvauksessa	Toimenpiteiden lukumäärä	Tuoteryhmä raportissa	Toimenpiteiden lukumäärä
Useita, ei määritelty	5	Ei raportoitu	4
Välipalatuotteet	4	Välipalatuotteet	3
Ketsupit	1	Jäätelöt	1
Ruokaohjeet kuluttajille	1	Myslit, ketsupit, patukat	1
Suklaa	1	Suklaa	1
<b>Yhteensä</b>	<b>12</b>	Useita, ei määritelty	1
		Välipalatuotteet, murot, myslit, jogurtit	1
		<b>Yhteensä</b>	<b>12</b>

Sokeriin liittyviä toimenpiteitä ovat mm. nykyisten tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen sekä uusien tuotteiden, välipalatarjonnan ja kaupan valikoiman kehittäminen (taulukko 11). Tavoitteiden määrittelyssä käytettyjä mittareita ovat mm. tuotteiden lukumäärä ja sokeripitoisuus sekä vähempisokeristen välipalatarjoilujen tiheys.

Taulukko 11.

Sokeriin liittyvien toimenpiteiden toteutukset.

#### Sokeri

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteiden lukumäärä
Uusien tuotteiden kehittäminen	5
Välipalatarjonnan kehittäminen	3
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	2
Kaupan valikoiman kehittäminen	1
Vähempisokeristen ruokaohjeiden haku	1
<b>Yhteensä</b>	<b>12</b>

Raportoitujen toimenpiteiden perusteella markkinoille on tullut yli 220 vähemmän sokeria sisältävää tuotetta (taulukko 12). Lisäksi esimerkiksi ei lisättyä sokeria sisältävien välipalojen tarjoilu on ravitsemuslaitosten koulun tarjonnassa lisääntynyt 75 %:lla. Toimenpiteiden yhteisvaikutuksia on vaikea arvioida, koska raportointitietojen perusteella ei esimerkiksi tiedetä, kuinka monta lasta toimenpiteillä on tavoitettu tai kuinka moni uusista tuotteista on pysyvästi jäänyt kauppojen valikoimiin.

Taulukko 12.

Sokeriin liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta. Raportoimaton toimenpide voi olla päättynyt tai edelleen käynnissä oleva.

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Kaupan valikoiman kehittäminen	Vähempisokeristen ja makeuttamattomien vaihtoehtojen tuominen valikoimiin	Tuotteiden lukumäärä		30	99	Etenee odotettua nopeammin
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	Sokerin määrän vähentäminen oma merkki -tuotteissa	Tuotteiden lukumäärä		30	49	On kokonaan toteutunut
Uusien tuotteiden kehittäminen	Ei lisättyä sokeria -tuotteiden kehittäminen kategorioihin, joissa vastaavia tuotteita on rajoitusti	kpl	2	4	3	Etenee suunnitelmien mukaan
	Erialaisten välipalavaihtoehtojen kehittäminen	kpl	84	100	157	On kokonaan toteutunut
	Sokeripitoisuuden vähentäminen yli 10 % uusissa tuotteissa	sokeripitoisuus, %	38	20	21	Etenee suunnitelmien mukaan
	"Vähemmän sokeria" tai "ei lisättyä sokeria" -tuotteiden kehittäminen kuluttajille	Uutuudet, kpl/vuosi		2	toteutunut	On kokonaan toteutunut
	Ei lisättyä sokeria -välipalatuotteiden kehittäminen	krt/viikko	3/viikko	5/viikko	toteutunut	Etenee suunnitelmien mukaan
	ilman lisättyä sokeria - välipalatuotteiden kehittäminen kouluun	kpl	200	500	550	Etenee odotettua nopeammin
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	Sokerin määrän vähentäminen 20 %:lla oma merkki -tuotteissa	%		-20 %		Ei raportoitu
Uusien tuotteiden kehittäminen	Vähemmän sokeria sisältävien ketsuppien kehittäminen	kpl	1	3		Ei raportoitu
Välipalatarjonnan kehittäminen	Lisätyn sokerin määrän alentaminen välipalaresepteissä päiväkodeissa	Ruokalistalla joka päivä SV-merkitty välipalaresepti				Ei raportoitu
Vähempisokeristen ruokaohjeiden haku	Vähempisokeristen ruokaohjeiden haku kaikkiin uusiin ruokaohjeisiin	Toteutuminen		Toteutunut		Ei raportoitu

Väestötason tavoitteeksi Ravitsemussitoumus-toimintamallissa on määritelty, että sokerin saannin kannalta merkittävässä tuoteryhmissä sokeripitoisuuksia vähennetään 10 %:lla vuosina 2015–2020.

Pitkän aikavälin tavoitteena on, että sokerin saannin kannalta merkittävimmässä tuotteissa saavutetaan Sydänmerkki-kriteerien mukainen sokerin määrä. Näiden tavoitteiden toteutumista ei ole mahdollista arvioida ravitsemussitoumuksiin kirjattujen tietojen perusteella.

## Suola

Sisältöalueen tavoitteena on vähentää suolan saantia vaikuttamalla tuotteiden suolapitoisuuksiin sekä hankintoihin (liite 1).

Suolaan liittyviä ravitsemussitoumuksia on laadittu 10, ja niihin on kirjattu yhteensä 13 toimenpidettä. Ravitsemussitoumuksista kuusi on elintarviketeollisuuden, kolme kaupan ja yksi ruokapalvelujen laatima (taulukko 13). Suurimmassa osassa toimenpiteitä kohderyhmänä ovat kuluttajat (taulukko 14).



Taulukko 13.

Suolaan liittyvien ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.

**Suola**

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Suola</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
Elintarviketeollisuus	6	7
Kauppa	3	5
Ruokapalvelu	1	1
<b>Yhteensä</b>	<b>10</b>	<b>13</b>

Taulukko 14.

Suolaan liittyvien ravitsemussitoumusten toimenpiteissä mainitut kohderyhmät. Kohderyhmäksi on kirjattu kuluttajat, jos kohderyhmää ei ole ravitsemussitoumuksen tai toimenpiteen kuvauksessa erikseen määritetty.

**Suola**

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Suola</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
Kuluttajat	7	10
HoReCa	1	1
Koululaiset	1	1
Kuluttajat ja ammattikeittiöt	1	1
<b>Yhteensä</b>	<b>10</b>	<b>13</b>

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteiden mukaan toimenpiteitä tulisi kohdentaa suolan saannin kannalta merkittävimpiin ruokaryhmiin, joita ovat

- leipä- ja viljavalmisteet
- valmisruoat
- leikkeleet
- juustot.

Toimenpiteiden kuvauksissa leikkeleet, liha- ja lihavalmisteet on mainittu kolme kertaa sekä valmisruoat, juustot ja leipä yhden kerran. Tuoteryhmiä ei ole määritetty kaikkien toimenpiteiden kuvauksissa. Ne on myös voitu määritellä raportoinnissa eri tavoin. Tuoteryhmät on listattu sekä toimenpiteen kuvauksen että raportoinnin tietojen perusteella taulukkoon 15.

Taulukko 15.

Suolaan liittyvien toimenpiteiden kuvauksissa ja raporteissa määritellyt tuoteryhmät. Myös ruokaohjeet on tässä käsitelty yhtenä tuoteryhmänä.

**Suola**

Tuoteryhmä toimenpiteen kuvauksessa	Toimenpiteiden lukumäärä	Tuoteryhmä raportissa	Toimenpiteiden lukumäärä
Ruokaohjeet kuluttajille	4	Ei raportoitu	5
Useita, ei määritelty	2	Ruokaohjeet kuluttajille	2
Juustot ja rasvat	1	Juustot ja levitteet	1
Ketsupit	1	Lihavalmisteet	1
Leikkeleet, valmisateriat, liha, siipikarja	1	Punainen liha, siipikarja, lihavalmisteet, valmisruoka	1
Leipätarjoilu	1	Suolaa sisältävät tuotteet	1
Lihavalmisteet	1	Tuore liha, snacksit, pähkinät	1
Suolaa sisältävät tuotteet	1	Voimakassuolaiset tuotteet, paistotuotteet, meetwursti	1
Tuore liha, snacksit, pähkinät	1	<b>Yhteensä</b>	<b>13</b>
<b>Yhteensä</b>	<b>13</b>		

Suolaan liittyviä toimenpiteitä ovat mm. tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen, uusien tuotteiden kehittäminen, ruokaohjeiden ravintosisältötietojen parantaminen ja hakutoimintojen kehittäminen verkkosivustoilla (taulukko 16). Toimenpiteiden tavoitteiden määrittelyssä käytettyjä mittareita ovat tuotteiden lukumäärän lisääminen, prosenttiosuus tuotteista, suolapitoisuuden prosentuaalinen vähentäminen ja toimenpiteen toteutuminen.

Taulukko 16.

Suolaan liittyvien toimenpiteiden toteutukset.

**Suola**

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteiden lukumäärä
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	3
Uusien tuotteiden kehittäminen	3
Ruokaohjeiden ravintosisältötietojen kehittäminen	2
Vähempisuolaisten ruokaohjeiden haku	2
Kaupun valikoiman kehittäminen	1
Lounastarjonnan kehittäminen	1
Sydänmerkki-tuotteiden kehittäminen	1
<b>Yhteensä</b>	<b>13</b>

Sisältöanalyysin tietojen perusteella on mahdollista tarkastella ainoastaan yksittäisten toimenpiteiden tavoitteiden toteutumista, koska samoihin tuoteryhmiin kohdistettujen toimenpiteiden lukumäärä on pieni ja käytetyt mittarit erilaisia (taulukko 17).

Taulukko 17.

Suolaan liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta. Raportoimaton toimenpide voi olla päättynyt tai edelleen käynnissä oleva.

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Kaupan valikoiman kehittäminen	Naturel-tuotteiden määrän lisääminen	Tuotteiden lukumäärä	0	15	19	Etenee odotettua nopeammin
Ruokaohjeiden ravintosisältötietojen kehittäminen	Suolan määrän ilmoittaminen ruokaohjeiden ravintosisältötiedoissa	Toteutuminen		Toteutunut	1	On kokonaan toteutunut
Sydänmerkki-tuotteiden kehittäminen	Sydänmerkki-kriteerit täyttävien lihavalmisteiden kehittäminen HoReCa-sektoriin	kpl	1	4	4	On kokonaan toteutunut
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	Suolan määrän vähentäminen oma merkki -tuotteissa	Suolapitoisuuden muutos voimakassuolaisissa tuotteissa	0	-10 %	19	Etenee odotettua nopeammin
	Jodioidun suolan käyttöönotto	%	0	yli 80 %	76	Etenee odotettua hitaammin
Uusien tuotteiden kehittäminen	Suolan määrän kannalta parempien arkipäivän tuotteiden kehittäminen jokaiseen tuotekategoriaan	%	57	7 %	7	Etenee suunnitelmien mukaan
	Vähempisuolaisten vaihtoehtojen kehittäminen	kg	0	7000000	6850000	On kokonaan toteutunut
Vähempisuolaisten ruokaohjeiden haku	Vähempisuolaisten ruokaohjeiden haku	Toteutuminen		Toteutunut	Toteutunut	On kokonaan toteutunut
Lounastarjonnan kehittäminen	Sydänmerkki-leivän tarjoaminen päivittäin koulussa.	kpl	0	1		Ei raportoitu
	Suolan määrä ruokaohjeiden ravintosisältötietoihin kaikissa uusissa resepteissä	%	0	100		Ei raportoitu
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	Suolan määrän vähentäminen oma merkki -tuotteissa	%		-20 %		Ei raportoitu
	Vähemmän suolaa sisältävien ketsuppien kehittäminen	kpl	1	3		Ei raportoitu
Vähempisuolaisten ruokaohjeiden haku	Vähempisuolaisten ruokaohjeiden haku	Toteutuminen		Toteutunut		Ei raportoitu

Ravitsemussitoutumis-toimintamallissa on määritelty, että suolan saannin tulisi väestötasolla vähentyä 20 %:lla vuoteen 2020 mennessä verrattuna Finravinto 2012-tutkimuksen tuloksiin. Väestötason tavoitteiden toteutumista on tarkoitus arvioida myöhemmin THL:n Finterveys 2017 ja 2022 aineistojen perusteella.

## Ruokaohjeet

Sisältöalueen tavoitteena on kehittää ravitsemussuosituksen mukaisen ruokavalion toteuttamista helpottavia ruokaohjeita. Toimenpiteiden avulla markkinoinnissa sekä eri medioissa tulisi lisätä erityisesti suolan, tyydyttyneen rasvan ja sokerin määrän vähentämistä ja kasvisten, marjojen ja hedelmien käytön lisäämistä helpottavia ruokaohjeita. Tavoitteena on myös se, että ruokaohjeista ilmoitetaan aina sekä energian että suolan määrä/annos (liite 1).

Ruokaohjeisiin liittyviä ravitsemussitoumuksia on laadittu 10, ja niihin on määritelty yhteensä 13 toimenpidettä. Näistä ravitsemussitoumuksista elintarviketeollisuus on laatinut neljä ja kauppa kuusi (taulukko 18). Tähän sisältöalueeseen luokiteltujen toimenpiteiden lisäksi ruokaohjeiden kehittäminen voi olla myös muiden sisältöalueiden toimenpiteiden toteutustapana.

Toimenpiteet ovat kohdistuneet sekä kuluttajille että ammattikeittoille tarkoitettujen ruokaohjeiden kehittämiseen (taulukko 19). Toimenpiteille ei pääsääntöisesti ole määritetty tuoteryhmiä. Myöskään Ravitsemussitoutumis-toimintamallin sisältöalueiden tavoitteissa ruokaohjeita ei ole toivottu kohdistettavan erityisesti tiettyihin tuoteryhmiin.

Taulukko 18.

Ruokaohjeisiin liittyvien ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.

### Ruokaohjeet

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Ruokaohjeet</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Elintarviketeollisuus	3	3
Kauppa	3	3
<b>Yhteensä</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

Taulukko 19.

Ruokaohjeisiin liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta. Raportoimaton toimenpide voi olla päättynyt tai edelleen käynnissä oleva.

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Ravitsemussuositusten mukaisten ruokaohjeiden kehittäminen	Ravitsemus- ja ilmastovastuullisten ruokaohjeiden kehittäminen kuluttajille	kpl	0	10	10	On kokonaan toteutunut
Sydänmerkki-ruokaohjeiden kehittäminen	Sydänmerkki-kriteerien mukaisten ruokaohjeiden kehittäminen ammattikeittöille	kpl	12	24	18	Etenee suunnitelmien mukaan
	Sydänmerkki-kriteerien mukaisten ruokaohjeiden kehittäminen kuluttajille ja ammattikeittöille	kpl	14	30	24	Etenee suunnitelmien mukaan
Ravitsemussuositusten mukaisten ruokaohjeiden kehittäminen	Planetaariseen ruokavalioon sopivien ruokaohjeiden kehittäminen	kpl	0	12		Ei raportoitu
	Kalan käytön lisääminen ja monipuolistaminen ruokaohjeissa	kpl	0	24		Ei raportoitu
	Kuitupitoisempien lisukkeiden kehittäminen arkiruokaohjeisiin	%	0	70		Ei raportoitu

Ravitsemussitoumus-toimintamallissa tavoitteeksi on määritelty, että ravitsemussuositusten mukaisen ruokavalion toteutumista tukevien ruokaohjeiden määrä lisääntyy markkinoinnissa ja eri medioissa. Erityisesti tavoitteena oli laatia ja julkaista ruokaohjeita, jotka auttavat vähentämään suolan, tyydyttyneen rasvan ja sokerin määrää sekä lisäämään kasvien, marjojen ja hedelmien käyttöä. Ruokaohjeista tulisi tavoitteen mukaan ilmoittaa aina sekä energian että suolan määrä /annos.

Sisältöalueen toimenpiteet tukevat tavoitteiden toteutumista, mutta raporttien perusteella uusien ruokaohjeiden määrä ei ole merkittävästi lisääntynyt. Raportointitietojen perusteella ei myöskään ole mahdollista arvioida esimerkiksi sitä, kuinka suuren kuluttajajoukon uudet ruokaohjeet ovat tavoittaneet. Myös muissa sisältöalueissa, kuten esimerkiksi kasvikset tai suola, toimenpiteitä on toteutettu ruokaohjeiden avulla. Ruokaohjeita voidaankin pitää tärkeänä ravitsemussuositusten mukaisen ruokavalion toteutumista tukevana työkaluna, jonka avulla voidaan edistää useiden Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöalueiden tavoitteiden toteutumista.

## Rasvan laatu

Sisältöalueen tavoitteena on parantaa rasvan laatua vähentämällä kovan rasvan (tydyttynyt rasva, transrasva) ja lisäämällä pehmeän rasvan (kerta- ja monitydyttymätön rasva) osuutta tuotteissa ja hankinnoissa (liite 1).

Rasvan laatuun liittyen on laadittu viisi ravitsemussitoumusta, joista elintarviketeollisuus on laatinut neljä ja kauppa kaksi. Toimenpiteitä on määritelty yhteensä kuusi (taulukko 20), ja ne on kohdistettu sekä kuluttajille sekä ammattikeittiöille tarkoitettuihin tuotteisiin (taulukko 21).

Taulukko 20.

Rasvaan laatuun liittyvien ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.

### Rasvan laatu

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
Rasvan laatu	5	6
Elintarviketeollisuus	3	4
Kauppa	2	2
<b>Yhteensä</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

Taulukko 21.

Rasvan laatuun liittyvien ravitsemussitoumusten toimenpiteissä mainitut kohderyhmät. Kohderyhmäksi on kirjattu kuluttajat, jos kohderyhmää ei ole ravitsemussitoumuksen tai toimenpiteen kuvauksessa erikseen määritelty.

### Rasvan laatu

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
Rasvan laatu	5	6
Kuluttajat	3	3
Ammattikeittiöt	1	1
Kuluttajat ja ammattikeittiöt	1	2
<b>Yhteensä</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteiden mukaan toimenpiteitä tulisi kohdentaa erityisesti tyydyttyneen tai tyydyttymättömän rasvan saannin kannalta merkittävimpiin ruokaryhmiin, joita ovat

- maitovalmisteet
- juustot
- valmisruoat
- liha- ja makkararuoat, lihavalmisteet ja leikkeleet
- leivonnaiset.

Käytettävissä olevien tietojen perusteella toimenpiteitä ei ole erityisesti kohdennettu näihin tuoteryhmiin (taulukko 22). Toimenpiteet ovat kuitenkin voineet kohdistua myös näihin, koska osa toimenpiteistä on kohdistettu useaan, tarkemmin määrittelemättömään tuoteryhmään.

Taulukko 22.

Rasvan laatuun liittyvien toimenpiteiden kuvauksissa ja raporteissa määritellyt tuoteryhmät.

**Rasvan laatu**

Tuoteryhmä toimenpiteen kuvauksessa	Toimenpiteiden lukumäärä	Tuoteryhmä raportissa	Toimenpiteiden lukumäärä
Rypsiöljytuotteet	2	Ei raportoitu	2
Useita, ei määritelty	2	Rypsiöljytuotteet	2
Kalat	1	Useita, ei määritelty	2
Ruokaohjeet kuluttajille	1	<b>Yhteensä</b>	<b>6</b>
<b>Yhteensä</b>	<b>6</b>		

Rasvan laatuun liittyviä toimenpiteitä ovat mm. uusien ruokaohjeiden, uusien tuotteiden, Sydänmerkki-tuotteiden ja kaupan valikoiman kehittäminen (taulukko 23). Käytettävissä olevien tietojen perusteella on mahdollista tarkastella ainoastaan yksittäisten toimenpiteiden tuloksia, koska samoihin tuoteryhmiin kohdistettujen raportoitujen toimenpiteiden lukumäärä on pieni.

Taulukko 23.

Rasvan laatuun liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta. Raportoimaton toimenpide voi olla päättynyt tai edelleen käynnissä oleva.

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Ruokaohjeiden kehittäminen	Uusien, rypsiöljyn käyttöä tukevien ruokaohjeiden kehittäminen	kpl	0	20	23	On kokonaan toteutunut
Sydänmerkki-tuotteiden lukumäärän lisääminen	Sydänmerkkituotteiden osuuden lisääminen Food Service -tuoteissa	kpl	37	56	67	On kokonaan toteutunut
Tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen	Omissa tuoteryhmissään terveellisempien vaihtoehtojen osuuden lisääminen.	%	61	67	77	On kokonaan toteutunut
Uusien tuotteiden kehittäminen	Uusien rypsiöljytuotteiden kehittäminen kuluttajille ja rypsiöljyn käyttöä helpottavan pakkausratkaisun kehittäminen ammatti-keittiöille.	kpl	2	6	5	Etenee suunnitelmien mukaan
Kaupan valikoiman kehittäminen	Tuoreen kalan tarjonnan ja syömisen lisääminen	kg	0	1000000		Ei raportoitu
Ruokaohjeiden kehittäminen	Rasvan laadun parantaminen arkiruokaresepteissä	%	0	70		Ei raportoitu

Ravitsemussitoutumus-toimintamallissa on määritelty, että tyydyttyneen rasvan saannin tulisi väestötasolla vähentyä 20 % vuoteen 2020 mennessä verrattuna Finravinto 2012 -tutkimuksen tuloksiin. Väestötason tavoitteiden toteutumista arvioidaan myöhemmin THL:n Finterveys 2017 ja 2022 aineistojen perusteella.

## Lounaat (ateriat ja välipalat)

Sisältöalueen tavoitteena on ravitsemussuositusten laatuksiterit täyttävien aterioiden tarjoaminen sekä kouluruokailusuositukseen kirjattujen välipalasuositusten mukaisten välipalojen tarjoaminen lapsille ja nuorille (liite 1).

Sisältöalueeseen on laadittu neljä ravitsemussitoutumusta, joissa on yhteensä neljä toimenpidettä. Ravitsemussitoumuksista kolme on ruokapalvelujen ja yksi järjestön laatima (taulukko 24).

Tähän sisältöalueeseen luokiteltujen toimenpiteiden lisäksi lounas-, ateria- tai välipalatarjoilun kehittäminen on toteutustapana muiden sisältöalueiden, kuten kasvikset tai sokeri, toimenpiteissä.

*Taulukko 24.*

*Lounaisiin, aterioihin ja välipaloihin liittyvien ravitsemussitoutumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.*

### Lounaat (ateriat ja välipalat)

Sisältöalue	Ravitsemussitoutumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Lounaat (ateriat ja välipalat)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Ruokapalvelu	3	3
Järjestö	1	1
<b>Yhteensä</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

Toimenpiteet liittyvät mm. Sydänmerkki-aterian käyttöönottoon ja reseptiikan ravitsemuslaadun tarkistamiseen (taulukko 25). Toimenpiteet on kohdistettu kuluttajille kouluissa, päiväkodeissa, sairaaloissa, henkilöstöravintoloissa ja tapahtumissa.

*Taulukko 25.*

*Lounaisiin, aterioihin ja välipaloihin liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta. Raportoimaton toimenpide voi olla päättynyt tai edelleen käynnissä oleva.*

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Ateriatarjonnan kehittäminen	Terveelliset ja ilmastoystävälliset tarjoilut	%	100	100	100	On kokonaan toteutunut
Sydänmerkki-aterian käyttöönotto	Sydänmerkin käyttöönotto lounailla kouluissa, päiväkodeissa ja sairaaloissa	Sydänmerkkijärjestelmä toimipisteissä	0	1	toteutunut	On kokonaan toteutunut
Reseptiikan ravitsemuslaadun tarkistaminen	Uusien reseptien ravitsemuslaadun tarkistus	Ruokalajin ravintosisältö, %	40	50		Ei raportoitu
Sydänmerkki-aterian käyttöönotto	Sydänmerkkiaterian käyttöönotto henkilöstöravintoloissa	%	0	100		Ei raportoitu

Toimenpiteillä tulisi edistää sitä, että tarjolla on aina vähintään yksi ravitsemuslaadun kriteerien mukainen lounasvaihtoehto ja välipaloilla on aina tarjolla Sydänmerkki-kriteerien mukaisia välipalatuotteita sekä aina myös hedelmiä, marjoja ja/tai kasviksia sellaisenaan (liite 1). Kaikki, erityisesti Sydänmerkki-aterian käyttöönottoon liittyvät, toimenpiteet tukevat sisältöalueen tavoitteiden toteutumista.

## Tuotteet lapsille

Sisältöalueen tavoitteena on parantaa lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaatua ja vastuullista markkinointiviestintää. Toimenpiteiden avulla tulisi varmistaa, että lapsille suunnatut tuotteet eivät ole suolan, rasvan laadun ja määrän tai lisätyn sokerin suhteen huonompia kuin vastaavat aikuisille suunnatut tuotteet. Lapsille kohdistetussa markkinoinnissa tulisi sitoutua noudattamaan markkinointiviestinnän ohjeita ja suosituksia (liite 1).

Lapsille tarkoitettuihin tuotteisiin liittyviä ravitsemussitoumuksia on laadittu kolme, joista kauppa on laatinut kaksi ja elintarviketeollisuus yhden. Toimenpiteitä näihin ravitsemussitoumuksiin on laadittu yhteensä neljä (taulukko 26).

Tähän sisältöalueeseen on kirjattu tuotteiden ja kaupan valikoiman kehittämisen lisäksi myös mm. ruokakasvatukselliset toimenpiteet. Lisäksi myös muissa sisältöalueissa (esim. kasvikset tai sokeri) on toimenpiteitä, jotka kohdistuvat lapsiin ja/tai kouluikäisiin.

Taulukko 26.

Lapsille tarkoitettuihin tuotteisiin liittyvien ravitsemussitoumusten ja toimenpiteiden lukumäärät sekä tekijät.

### Tuotteet lapsille

Sisältöalue	Ravitsemussitoumusten lukumäärä	Toimenpiteiden lukumäärä
<b>Tuotteet lapsille</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Kauppa	2	3
Ruokapalvelu	1	1
<b>Yhteensä</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

Lapsille tarkoitettuihin tuotteisiin liittyvissä toimenpiteissä ei ole ensisijaisesti keskitytty tuotteiden kehittämiseen, vaan lasten ruokavalion ravitsemuslaadun parantamiseksi on toteutettu mm. ruokakasvatuksellisia toimenpiteitä (taulukko 27).

Taulukko 27.

Lapsille tarkoitettuihin tuotteisiin liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta.

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Kaupan valikoiman kehittäminen	Ravitsemuksellisesti parempien vaihtoehtojen lisääminen lapsille	kpl	0	20	79	On kokonaan toteutunut
Ruokakasvatuksellinen toimenpide (Sapere)	Sapere-aiheisen teeman suunnittelu ja ohjeistus päivähoitoon	krt/kk	0	1	1	On kokonaan toteutunut
Seminaarien järjestäminen	Lasten ruokaan liittyvän foorumin järjestäminen	Tilaisuuksien lukumäärä	0	1	1	On kokonaan toteutunut
Ruokakasvatuksellinen toimenpide (opetus)	Retki kauppaan - opetuskokonaisuuden toteuttaminen alakoululaisille	Myymlöiden lukumäärä	0	350		Ei raportoitu

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteissa toivottiin toimenpiteitä, jotka parantavat lapsille suunnattujen tuotteiden ravitsemuslaatua siten, että tuotteet eivät ole suolan, rasvan laadun ja määrän tai lisätyn sokerin suhteen huonompia kuin vastaavat aikuisille suunnatut tuotteet.



Ravitsemussitoumusten toimenpiteiden avulla markkinoille on tullut noin 80 lapsille suunnattua, ravitsemuksellisesti parempaa vaihtoehtoa (taulukko 27). Ravitsemussitoumusten tietojen perusteella ei kuitenkaan voida arvioida, ovatko tuotteet ravitsemuslaadultaan vähintään yhtä hyviä kuin aikuisille suunnatut tuotteet. Ruokakasvatuksellisten toimenpiteiden kokonaisvaikutuksia ei voida tarkasti arvioida, koska raportointitietojen perusteella ei tiedetä, kuinka monta lasta toimenpiteillä on tavoitettu.

## Annos- ja pakkauskoot

Sisältöalueen tavoitteena on pienentää erityisesti runsaasti sokeria, rasvaa ja suolaa sisältävien tuotteiden suurimpia annos- ja pakkauskokoja. Toimenpiteiden avulla lisätään kuluttajien mahdollisuuksia välttää liiallista energiansaantia (liite 1).

Annos- ja pakkauskokoihin liittyviä ravitsemussitoumuksia on laadittu kaksi ja myös toimenpiteitä on kirjattu kaksi. Kumpikin näistä on elintarviketeollisuuden laatima. Sisältöalueen nimen mukaisesti toimenpiteinä on tuoda markkinoille pienempiä pakkauskokoja. Mittareina on käytetty uusien tuotteiden lukumäärä ja uutuusien lukumäärä/vuosi (taulukko 28).

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteiden mukaisesti toimenpiteitä tulisi kohdentaa erityisesti energiatiheiden pääruokalajien pakkaus- ja annoskokoihin ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ruokakolmion ”sattumat” -ryhmän tuotteisiin (liite 1).

Sisältöalueen toimenpiteet on kohdistettu kuluttajille tarkoitettuihin lihavalmisteisiin ja napostelutuotteisiin.

### Taulukko 28.

*Annos- ja pakkauskokoihin liittyvät toimenpiteet, mittarit, aloitus- ja tavoitetasot, nykytilanne ja toimijan arviointi toteutumisesta.*

Toimenpiteen luokittelu	Toimenpiteen otsikko	Mittarin tyyppi	Aloitustaso	Tavoitetaso	Nykytilanne	Eteneminen
Pienemmät pakkauskoot	Pienempiä pakkauskokoja lihavalmisteet kategoriaan	kpl	4	7	7	On kokonaan toteutunut
	Pienempiä pakkauskokoja naposteluhetkiin	Uutuudet, kpl/vuosi		2		Ei etene odotetusti

Väestötason tavoitteeksi Annos- ja pakkauskoot -sisältöalueeseen on määritelty ravitsemussuositusten toteuttamista tukevien annos- ja pakkauskokojen tarjoaminen sekä esittäminen markkinointiviestinnässä. Sisältöalueeseen liittyvien ravitsemussitoumusten pienen lukumäärän perusteella voidaan arvioida, että väestötasolla vaikutukset eivät ole olleet merkittäviä.

# Ruoka-alan toimijoiden kyselytutkimuksen tulokset

## Kyselyn tavoitteet ja toteutus

Kyselyn tavoitteena oli saada tietoa Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunnettuudesta, houkuttelevuudesta, käytettävyydestä sekä hyödyistä/haitoista osana ruoka-alan toimijoiden ravitsemusvastuullisia toimenpiteitä. Kyselyllä selvitettiin myös niiden tahojen näkemyksiä, jotka eivät olleet tehneet ravitsemussitoumusta tai eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia.

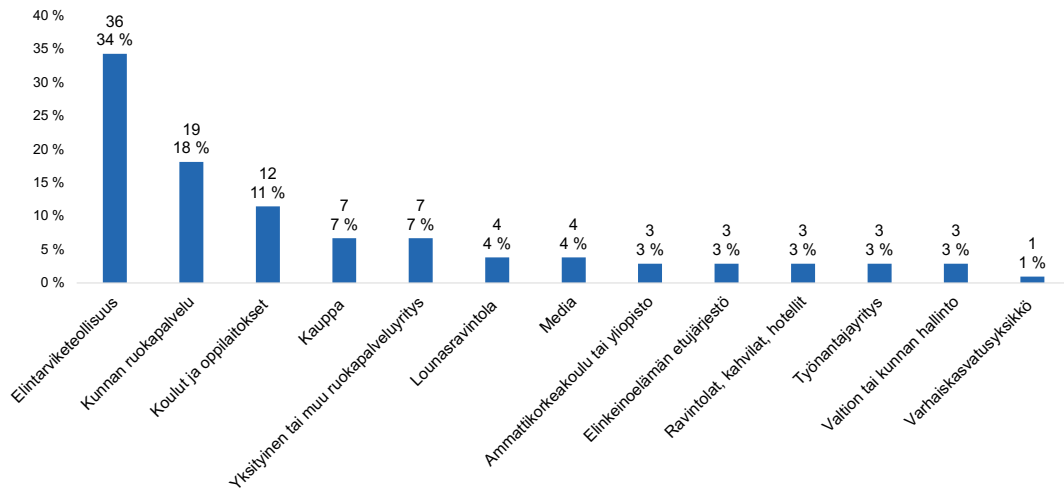
Kyselyn kutsu (liite 2) lähetettiin sähköpostilla ravitsemussitoumuksen laatineiden tahojen yhteyshenkilöille (27 kpl) sekä Valtion ravitsemusneuvottelukunnan sidosryhmien edustajille (69 kpl). Lisäksi tietoa kyselystä jaettiin Elintarviketeollisuusliitto ry:n, Päivittäistavarakauppa ry:n, Ammattikeittiöosaajat ry:n, Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n sekä Ruokatoimittajat ry:n toimesta sähköpostitse, jäsen- ja uutiskirjeissä sekä sosiaalisen median kanavissa. Lisäksi kyselystä tiedotettiin Valtion ravitsemusneuvottelukunnan sekä Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointihankkeen toteuttajan toimesta Twitterissä ja LinkedIn:ssä. Kyselyn vastausaika oli 9.8.-29.8.2021.

Kyselyn kohderyhmänä olivat ruoka-alan toimijat, kuten elintarviketeollisuus, kauppa ja ruokapalvelut. Kyselyyn pystyi kuitenkin vastamaan kuka tahansa, joka sai linkin kyselyyn. Kyselylinkkiä oli myös mahdollista jakaa eteenpäin.

Kysely toteutettiin verkkopohjaisena Surveypal-alustalla. Kysely eteni siten, että vastaajalle esitettiin kysymyksiä edellisten vastausten perusteella. Ensin selvitettiin, tunteeko vastaaja Ravitsemussitoumus-toimintamallin, sen jälkeen kysyttiin, onko organisaatio tehnyt ravitsemussitoumuksen ja onko vastaaja osallistunut ravitsemussitoumuksen laatimiseen. Osaan kysymyksistä oli pakollista vastata. Useiden vastausten kohdalla vastaajia pyydettiin myös esimerkiksi perustelemaan kyllä/ei -vastaukset. Kaikilta vastaajilta kysyttiin lisäksi, ovatko heidän edustamansa organisaatiot tehneet ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ilman, että niistä on laadittu ravitsemussitoumus (liite 5).

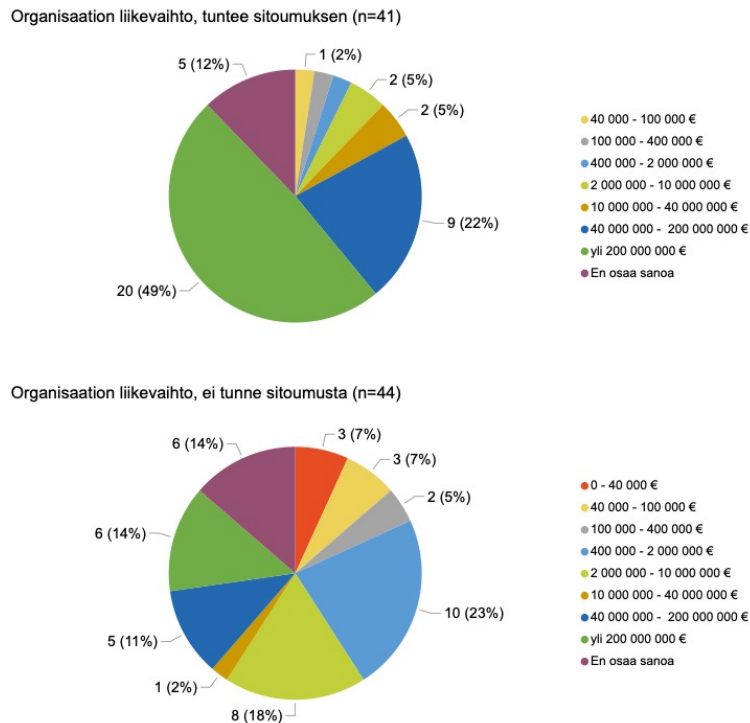
## Kyselyn vastaajat

Kyselyyn saatiin 105 vastausta. Lisäksi kyselylomake avattiin vastausta lähettämättä 392 kertaa. Kutsun vastaanottajien määrä ja siten myös vastausprosentti on mahdotonta laskea täsmällisesti, koska tietoa kyselystä on jaettu monien eri kanavien kautta, eikä vastaanottajien tarkka määrä siksi ole tiedossa. Kyselylomakkeen avausten määrän perusteella vastausprosentti on 21 %. Vastaajista 34 % edusti elintarviketeollisuutta, 18 % kunnan ruokapalveluita, 11 % kouluja ja oppilaitoksia, 7 % kauppaa sekä 7 % yksityisiä tai muita ruokapalveluyrityksiä (kuva 11). Luokittelu perustuu sitoumus2050.fi-verkkosivuston organisaatioluokitteluun sekä vastausvaihtoehdossa Muu, mikä? saatuihin vastauksiin.



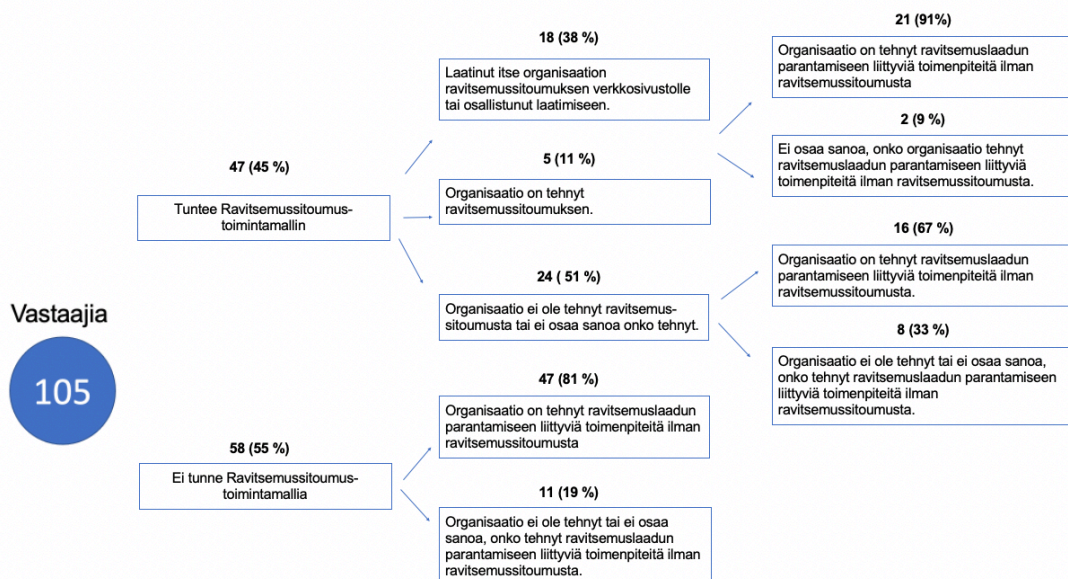
Kuva 11.  
Kyselyn vastaajien edustamat toimialat (n=105).

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneiden vastaajien organisaatioista suurempi osa oli liikevaihdoltaan suuria verrattuna vastaajiin, jotka eivät tunteneet toimintamallia (kuva 12). Liikevaihtojen luokitteluna on käytetty Suomen virallisen tilaston yritysten rakenne- ja tilinpäätöstilaston liikevaihdon kokoluokitusta (12).



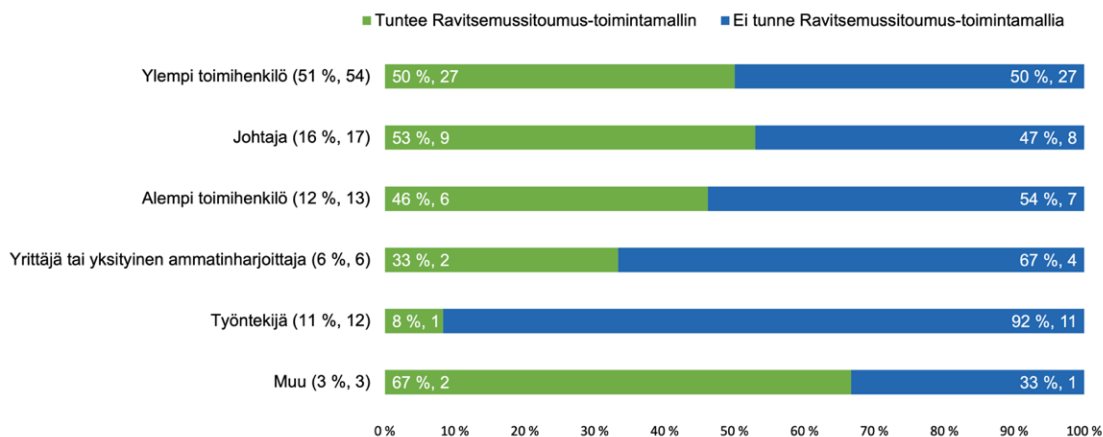
Kuva 12.  
Vastaajien jakautuminen organisaation liikevaihdon mukaan. Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneet vastaajat, n=41 ja ei-tunteneet, n=44.

Kaikista vastaajista 55 % ei tuntenut Ravitsemussitoumus-toimintamallia. Heistä noin puolet edusti ravitsemussitoumuksen laatineita organisaatioita. Heistä puolestaan 38 % oli osallistunut ravitsemussitoumuksen laatimiseen. Kuvassa 13 vastaajien profiilit on esitetty kyselyn vastauslogiikan mukaisesti.



Kuva 13. Kyselyn vastaajien lukumäärät ja prosenttiosuudet kyselyn vastauslogiikan mukaisesti. Kuvassa prosenttiluvut on laskettu aina edellisen tason luvusta.

Suurin osa vastaajista, 67 %, oli ylempiä toimihenkilöitä tai johtajia, vaikka vastauksia saatiin monipuolisesti organisaatioiden eri tasoilta. Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunsivat noin 50 % ylempistä toimihenkilöistä, johtajista ja alemmista toimihenkilöistä. Työntekijätason vastaajista puolestaan 92 % ei tuntenut Ravitsemussitoumus-toimintamallia (kuva 14).



Kuva 14. Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneet ja ei-tunteneet vastaajat aseman mukaan. Pylvään nimen perässä on ilmoitettu osuus kaikista vastaajista ja lukumäärä.

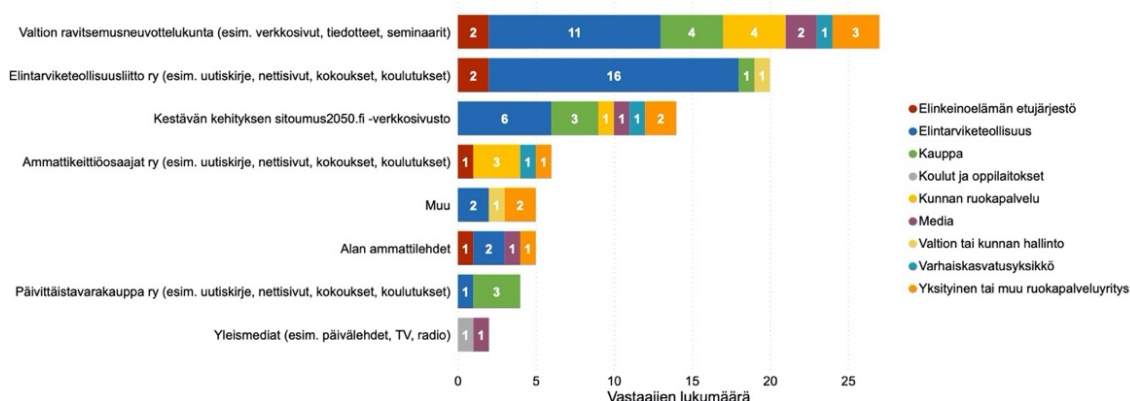
Kaikkien vastaajien organisaatioista 80 % oli tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ilman, että niistä oli tehty ravitsemussitoumusta. Jälkimmäisessä luvussa on mukana ravitsemussitoumuksen tehneitä organisaatioita, jotka ovat tehneet ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä myös ilman, että niistä on tehty ravitsemussitoumus. Vastaajista 20 % edusti organisaatioita, jotka eivät olleet tehneet ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä (taulukko 29).

Taulukko 29.

Vastaajien ryhmittely sen mukaan, tunteeo ravitsemussitoumuksen, onko tehnyt ravitsemussitoumuksen ja onko tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä. (n=105).

	Lukumäärä (n=105)	Osuus kaikista vastaajista %
Tuntee Ravitsemussitoumus-toimintamallin	47	45 %
Ei tunne Ravitsemussitoumus-toimintamallia	58	55 %
Organisaatio on tehnyt ravitsemussitoumuksen	23	22 %
Organisaatio ei ole tehnyt ravitsemussitoumusta	82	78 %
Organisaatio on tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ilman ravitsemussitoumusta	84	80 %
Organisaatio ei ole tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ilman ravitsemussitoumusta tai vastaaja ei osaa sanoa, onko toimenpiteitä tehty	21	20 %

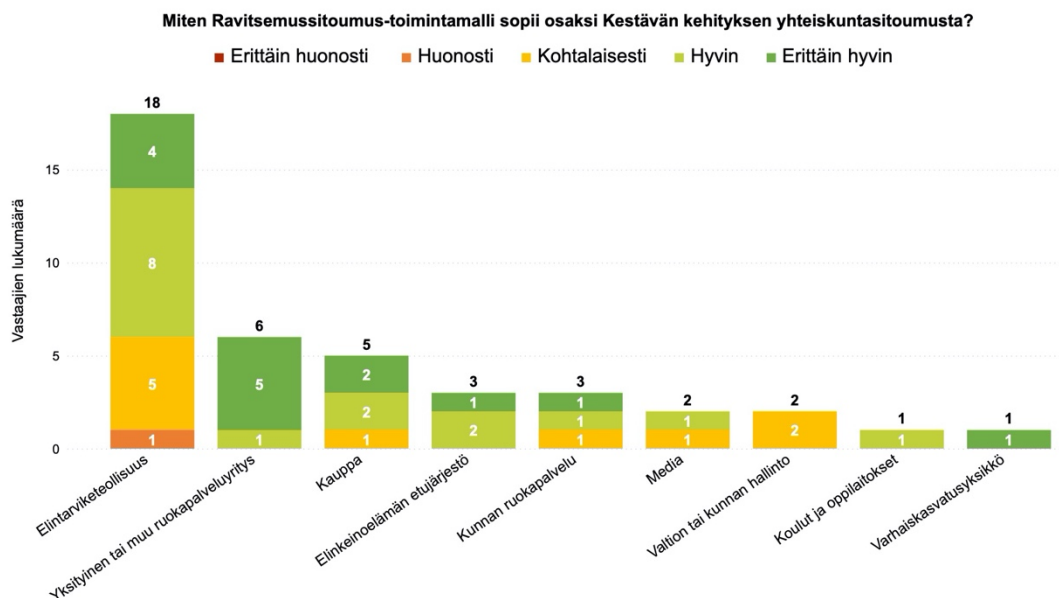
Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneista vastaajista suurin osa kertoi saaneensa tietoa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kautta. Lisäksi tietoa oli saatu Kestävän kehityksen sitoumus2050-verkkosivustolta sekä eri aloja edustavien järjestöjen kautta (kuva 15). Muina tietolähteinä mainittiin Duodecim-lehden artikkeli, Ravitsemusterapeuttien yhdistys ry ja yrityksen ravitsemusasiantuntija tai kollega.



Kuva 15.

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tietolähteet organisaatiotyypeittäin. Vastaajat ovat voineet valita useita vaihtoehtoja. Pylväiden perässä on ilmoitettu vastausten lukumäärä ja osuus kaikista vastauksista. Vastaajat tuntevat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, n=47.

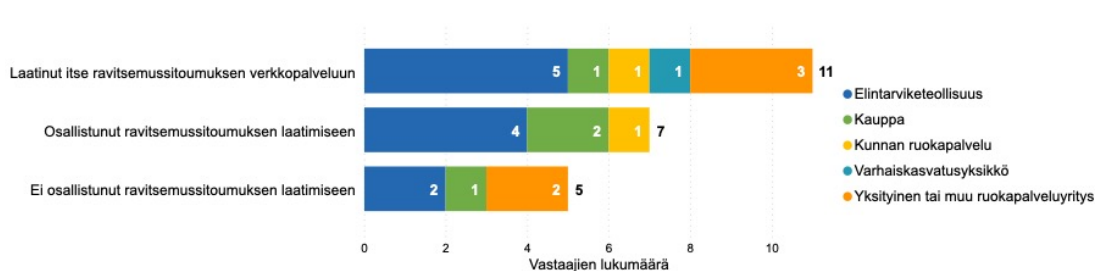
Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneista vastaajista 89 % tiesi, että Ravitsemussitoumus-toimintamalli kuuluu osaksi Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta, ja 71 %:n mielestä se sopii siihen erittäin hyvin tai hyvin (kuva 16).



Kuva 16. Ravitsemussitoumus-toimintamallin sopivuus osaksi Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta. Vastaajat tuntevat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, n=41.

## Näkemykset ja kokemukset vastaajilta, joiden organisaatio on laatinut ravitsemussitoumuksen

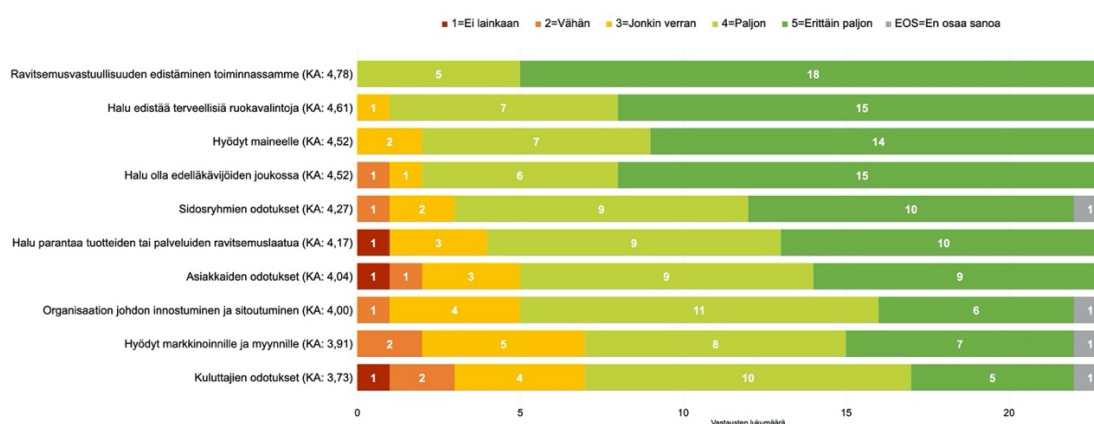
Ravitsemussitoumuksen laatineista organisaatioista oli 23 vastaajaa. Suurin osa edusti elintarviketeollisuutta. Noin kolme neljäsosaa oli itse laatinut ravitsemussitoumuksen verkkopalvelussa tai osallistunut laatimiseen muulla tavoin (kuva 17). Ravitsemussitoumus-toimintamallin verkkosivuston käytettävyyteen liittyvät kysymykset esitettiin vain vastaajille, jotka olivat itse laatineet ravitsemussitoumuksen verkkosivustolle tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen.



Kuva 17. Vastaajien osallistuminen ravitsemussitoumuksen laatimiseen organisaation tyyppin perusteella. Vastaajien organisaatiot ovat laatineet ravitsemussitoumuksen, n=23.

## Ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttaneet tekijät ja saadut hyödyt

Tärkeimpinä ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttavina tekijöinä pidettiin halua edistää ravitsemusvastuullisuutta omassa toiminnassa, halua edistää terveellisiä ruokavalintoja, hyötyjä maineelle ja halua olla edelläkävijöiden joukossa. Vähiten ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttavina tekijöinä pidettiin hyötyjä markkinoinnille ja myynnille sekä kuluttajien odotuksia (kuva 18). Muina ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttaneina tekijöinä mainittiin avoimissa vastauksissa tarjouspyynnön vaatimukset, ravitsemussitoumuksen tavoitteet osana yrityksen strategiaa, näiden asioiden raportointi vastuullisuusraportissa, halu edistää terveellisiä ruokavalintoja vapaaehtoisesti pakkokeinojen sijaan sekä julkiset mitattavat tavoitteet tekemiselle.



Kuva 18.

Ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttaneet tekijät. Vastaajien organisaatiot ovat laatineet ravitsemussitoumuksen, n=23. Järjestys perustuu pylvään otsikon perässä ilmoitettuun arvioinnin keskiarvoon.

Elintarviketeollisuuden ja kaupan motivaatitekijöissä painottuvat ravitsemusvastuullisuus, terveellisten ruokavalintojen edistäminen sekä hyödyt maineelle, halu olla edelläkävijä ja sidosryhmien odotukset. Elintarviketeollisuudessa kuluttajien ja asiakkaiden odotukset, hyödyt markkinoinnille ja myynnille sekä halu parantaa tuotteiden ravitsemuslaatua vaikuttivat vähiten ravitsemussitoumuksen tekemiseen. Tässä yhteydessä on tärkeää huomioida vastaajien pienet lukumäärät (kuva 19).





Kuva 19.

Ravitsemussitoumuksen laatimiseen vaikuttaneet tekijät organisaatiotyypeittäin. Vastaajien organisaatiot ovat laatineet ravitsemussitoumuksen. Elintarviketeollisuus n=11, kauppa n=4, kunnan ruokapalvelu n=2, Yksityinen tai muu ruokapalveluyritys n=5. Arviointiasteikko: 1 = Ei lainkaan, 2 = Vähän, 3 = Jonkin verran, 4 = Paljon, 5 = Erittäin paljon, EOS = En osaa sanoa



Viisi vastaajaa nosti avoimissa vastauksissa esiin myös muita syitä ravitsemussitoumuksen laitimiselle:

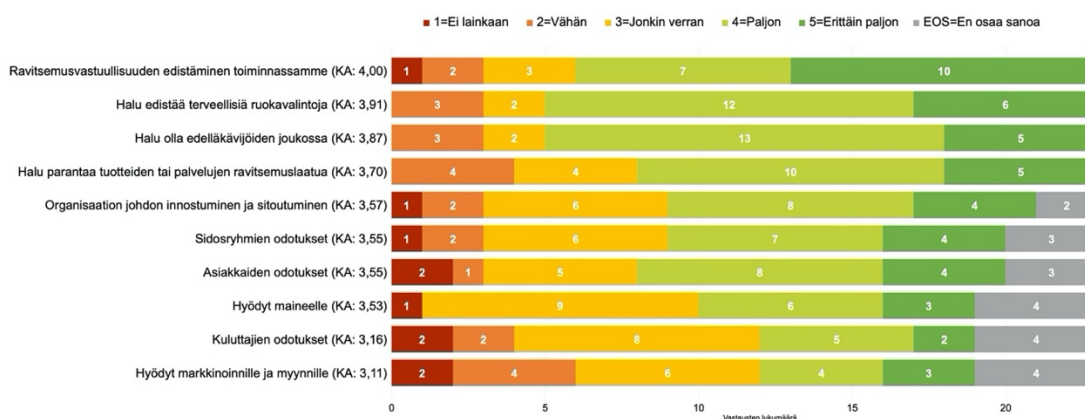
- Halu edistää terveellisiä ruokavalintoja vapaaehtoisesti pakkokeinojen sijaan.
- Näiden asioiden raportointi osana yrityksen vastuullisuusraporttia vuosittain.
- Ravitsemussitumus oli keino tuoda yrityksen työ terveellisempien tuotteiden eteen esille myös tätä kautta.
- Tarjouspyynnön vaateet ravitsemussitoumukselle.
- Julkiset ja mitattavat tavoitteet tekemiselle.

Ravitsemussitoumuksen tekemisestä saatujen hyötyjen arvioinnissa käytettiin samoja vaihtoehtoja kuin edellä arvioitaessa ravitsemussitoumuksen tekemiseen vaikuttaneita tekijöitä. Kaikkien tekijöiden kohdalla saatu hyöty koettiin vähäisemmäksi verrattuna siihen, kuinka paljon ne olivat vaikuttaneet päätökseen tehdä ravitsemussitumus.

Kaikkien vastaajien mielestä ravitsemusvastuullisuuden edistäminen omassa toiminnassa vaikutti paljon tai erittäin paljon päätökseen laatia ravitsemussitumus (kuva 18). Vastaajista 17 koki, että tähän liittyen on myös saatu odotusten mukaista hyötyä paljon tai erittäin paljon. Hyödyt maineelle vaikuttivat 21 vastaajan mielestä paljon tai erittäin paljon päätökseen laatia ravitsemussitumus, mutta vain 9 vastaajan mielestä tähän liittyen oli saatu odotusten mukaista hyötyä. Vähiten odotusten mukaista hyötyä oli saatu markkinoinnin ja myynnin sekä kuluttajien odotusten suhteen (kuva 20).

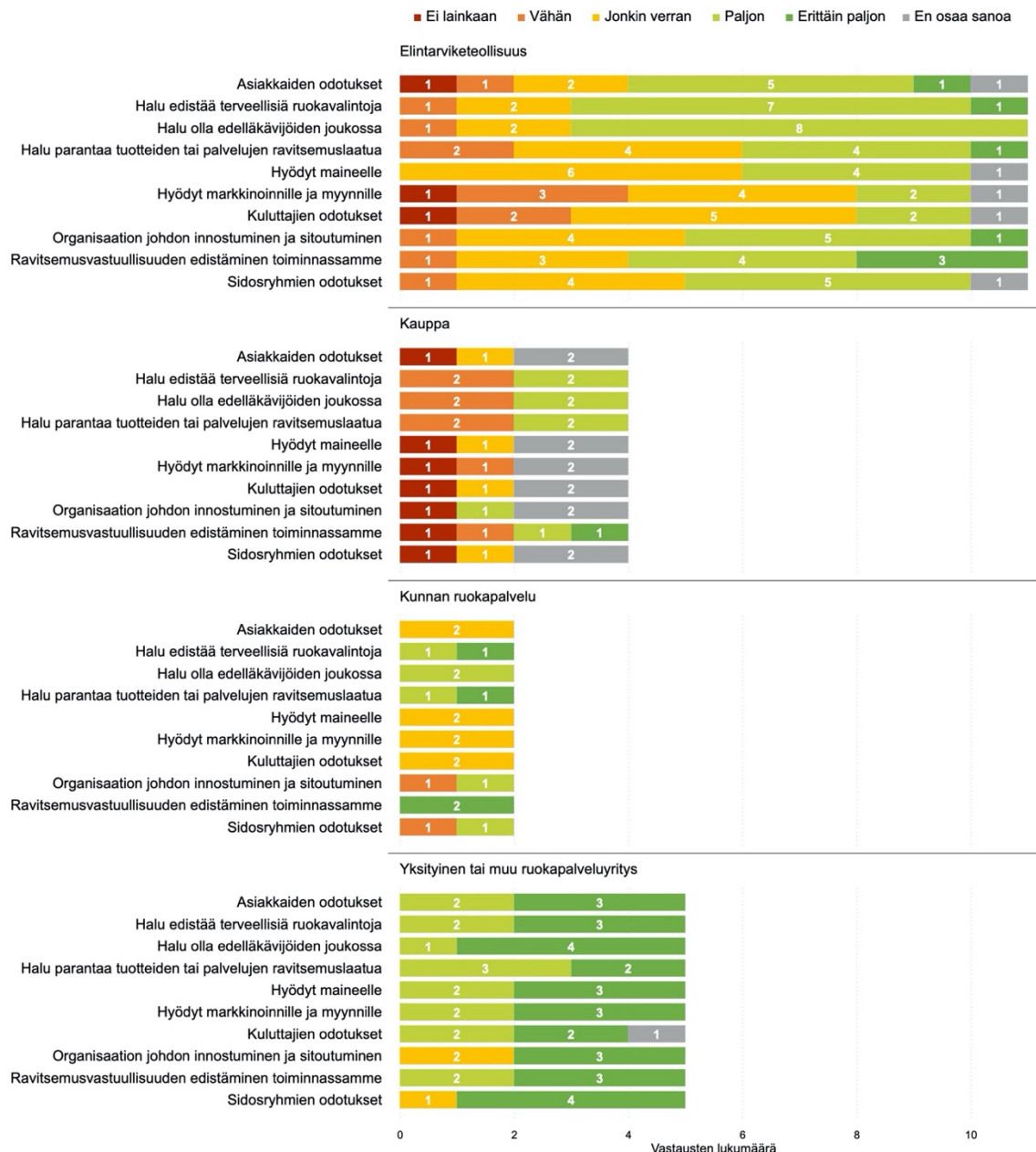
Muita avoimissa vastauksissa mainittuja ravitsemussitoumuksen laitimisesta saatuja hyötyjä olivat:

- Tietoisuus ravitsemusasioista lisääntynyt organisaation sisällä.
- Antaa mahdollisuuden tietyissä yhteyksissä tuoda ravitsemusvastuullista toimintatapaa esille.
- Aiemmin tehtyjä ruokaohjeita tarkasteltu ja lisätty niihin ravitsemussitoumusten mukaisia uusia ruokavaliomerkinlöjä.
- Strategiaan on jo aikaisemmin kirjattu terveellisiin tuotteisiin liittyvä tavoite, joka ohjaa tekemistä kaikilla osa-alueilla, joten ravitsemussitoumuksesta sinällään ei ole ollut havaittavaa lisähyötyä.



Kuva 20. Ravitsemussitoumuksen tekemisestä saadut hyödyt. Vastaajien organisaatiot ovat laatineet ravitsemussitoumuksen, n=23. Järjestys perustuu pylvään otsikon perässä ilmoitettuun arvioinnin keskiarvoon.

Yksityiset ja muut ruokapalveluyrittäjät sekä kunnan ruokapalvelut ovat kokeneet saaneensa ravitsemussitoumuksen laatimisesta hieman enemmän odotusten mukaista hyötyä verrattuna elintarviketeollisuuteen ja kauppaan. Elintarviketeollisuus on saanut odotusten mukaista hyötyä eniten edelläkävijyyden, terveellisten ruokavalioiden edistämisen sekä oman toiminnan ravitsemusvastaavuuden edistämisen suhteen. Kauppa on kokenut saaneensa vähiten odotusten mukaista hyötyä kaikkien osa-alueiden suhteen. Tulosten tarkastelussa on tärkeää huomioida, että muiden organisaatiotyyppien kuin elintarviketeollisuuden vastaajamäärät ovat pieniä, joten osa tuloksista kertoo vain yksittäisten vastaajien näkemyksistä (kuva 21).



Kuva 21.

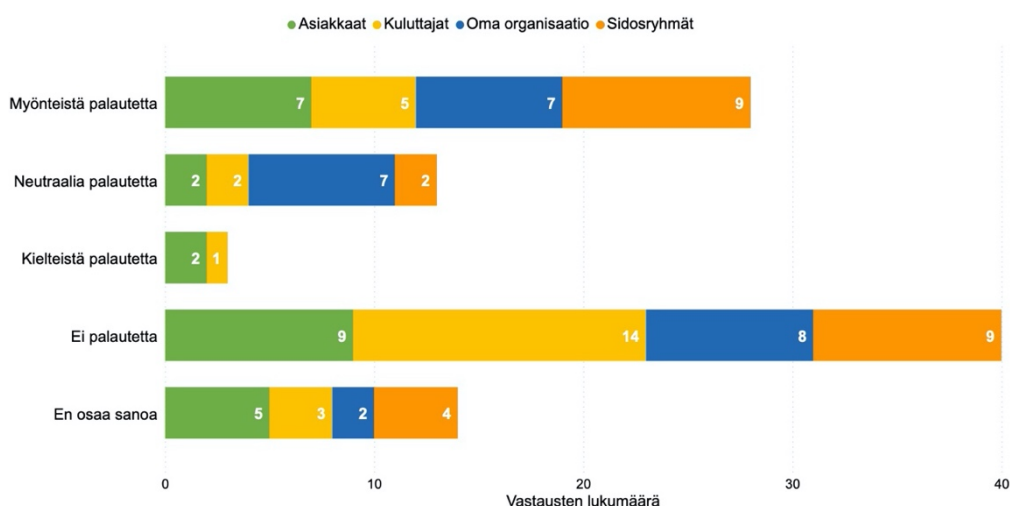
Odotusten mukaiset hyödyt organisaatiotyypeittäin. Vastaajien organisaatiot ovat laatineet ravitsemussitoumuksen. Elintarviketeollisuus n=11, kauppa n=4, kunnan ruokapalvelut n=2, yksityinen tai muu ruokapalveluyritys n=5. Arviointiasteikko: 1 = Ei lainkaan, 2 = Vähän, 3 = Jonkin verran, 4 = Paljon, 5 = Erittäin paljon, EOS = En osaa sanoa

## Ravitsemussitoumuksista saatu palaute

Ravitsemussitoumuksen laatineet organisaatiot olivat saaneet myönteistä palautetta sidosryhmiltä, omalta organisaatiolta, asiakkailta sekä kuluttajilta. Vain kolme vastaajaa kertoi, että kuluttajilta ja asiakkailta on saatu kielteistä palautetta (kuva 22).

Avoimissa vastauksissa mainittujen palautteiden mukaan

- sidosryhmät ovat innostuneet vastuullisuuden lisääntymisestä
- ravitsemussitoumukset kiinnostavat erityisesti Food Service puolen asiakkaita
- on hieno asia, että on yrityksenä lähdetty mukaan ja tuotu jo tehtyä hyvää työtä näkyvämmäksi
- ravitsemussitoumus-palvelussa ei ole merkittävää näkyvyyttä liiketoiminnallemme; todellinen hyöty tulee asiakaskohtaamisissa, joissa yhdessä asiakkaan kanssa kehitetään ravitsemusvastuuta.



Kuva 22.

Ravitsemussitoumuksen laatimisesta kuluttajilta, asiakkailta, sidosryhmiltä ja omalta organisaatiolta saatu palaute. Vastaus on annettu jokaisesta kohderyhmästä erikseen ja vastaajat ovat voineet valita useita vaihtoehtoja. Vastaajat ovat laatineet ravitsemussitoumuksen, n=23.

## Ravitsemussitoumuksen tekemisen vaikutukset toimintaan

Vastaajista, joiden organisaatio oli laatinut ravitsemussitoumuksen, 13 ilmoitti, että se on herättänyt organisaatiossa keskustelua uusista ravitsemussitoumuksista tai muista toimista ravitsemusvastuullisuuden edistämiseksi.

Ravitsemussitoumuksen tekemisen vaikutuksista käydyissä keskusteluissa käsiteltiin uusia ravitsemussitoumuksia, ravitsemussitoumuksen laatimisen haasteita tai taloudellista kannattavuutta tai muiden ravitsemusvastuullisuuteen liittyvien hankkeiden esilletuomista. Avoimissa vastauksissa nostettiin esiin mm. seuraavia osa-alueita:

### **Uusien ravitsemussitoumusten laatiminen**

- Olemme pohtineet lisäsitoumusten tekemistä nykyisten sitoumusten lisäksi.
- Pohdintaa, millaisia uusia sitoumuksia on taloudellisesti kannattavaa tehdä.
- Olemme joskus keskustelleet, voisiko muillakin tuotteilla lähteä tähän mukaan, koska meillä on todella paljon ravitsemukseltaan kilpailijoita parempia tuotteita.
- Lähdimme liikkeelle yhden asiakasryhmän ravitsemussitoumuksesta ja nyt olemme jo tehneet ravitsemussitoumuksia muillekin asiakasryhmille.
- Onko meillä muita ravitsemukseen tai vastuullisuuteen liittyviä hankkeita ja toimenpiteitä, joita voisimme tehdä näkyvämmäksi asiakkaille ja sidosryhmille?

### **Ravitsemuksen huomiointi tuote- ja ruokaohjekehityksessä**

- Ravitsemussitoumusten mukaisten reseptien toteuttaminen on vaatinut erilaista tuotteiden tarkastelua, ja sitä kautta vaikuttanut elintarvikkeiden valikoimaan tai nostanut uusia asioita keskusteluun ravitsemuslaadun näkökulmasta.
- Säilyvätkö tuotteen ominaisuudet kuluttajaa kiinnostavina?

### **Ravitsemusvastuullisuuden kirjaaminen mitattavaan muotoon**

- Ravitsemusvastuuseen liittyvien linjausten määrittely ja kirjaaminen sitoumukseen numeerisesti mitattavaan muotoon on erittäin haastavaa. Meillä olisi paljon enemmän kerrottavaa ravitsemusvastuun edistämisestä, kuin mitä tämä alusta/sitoumukselle asetetut kriteerit mahdollistavat.

Ravitsemussitoumus-toimintamalli oli 15 vastaajan mielestä auttanut tuomaan esiin ravitsemusvastuullisia toimenpiteitä ja niiden tuloksia. Ravitsemussitoumukset olivat auttaneet mm.

- viestinnän toteutuksessa
- toiminnan käytäntöjen ja muutosten perustelemissa
- sisäisessä raportoinnissa
- uusien tuotteiden kehittämisessä
- ravitsemuskriteereiden huomioimisessa hankinnoissa
- ruokalistasuunnittelussa
- henkilökunnan kouluttamisessa.

Kuuden vastaajan, jotka kaikki edustivat elintarviketeollisuutta, mielestä Ravitsemussitoumus-toimintamalli ei ole auttanut tuomaan esiin ravitsemusvastuullisia toimenpiteitä ja niiden tuloksia. Syynä pidettiin ensisijaisesti Ravitsemussitoumus-toimintamallin vähäistä tunnettuutta, kuten ao. vastauksista käy ilmi:

- Kuluttajalle sitoumusten tunnetuksi tekeminen on hankalaa, koska se vaatisi omaa viestintäkampanjaa. Sitoumusten kommunikointi on siis melko vähäistä, ja ne eivät ole kuluttajien tiedossa. Sitoumuksista tietävät pahimmillaan vain ne tahot, jotka tuntevat sitoumus2050 -ohjelman.
- Kuluttajat eivät tunne ravitsemussitoumus-mallia eikä sitä voi juurikaan hyödyntää markkinoinnissa. Tuotteet jäävät tuntemattomiksi.
- Ravitsemussitoumus-toimintamalli ei ole kovin tunnettu. Tuntuu, että sen tietävät lähinnä firmat, jotka itse ovat sitoumuksia tehneet. Arvioni mukaan se ei ole varsinaisesti tunnut lisäarvoa firman muulle vastuullisuustoiminnalle.
- Vielä kovin tuntematon käsite sekä kuluttajien että vähittäiskaupan asiakkaiden keskuudessa.
- Meillä ravitsemus kulkee aivan tuotekehityksen ja tuotehuollon ytimessä. Eli sitoumus oli meille vain yksi julkitulon muodoista ravitsemukseltaan hyvien tuotteiden osalta.
- Ravitsemusvastuuseen liittyvien noudattamiemme linjausten kirjaaminen sitoumukseen ja numeerisesti mitattavaan muotoon on erittäin haastavaa.

Kolme vastaajaa oli kokenut, että ravitsemussitoumuksen laatimisella oli ollut kielteisiä vaikutuksia, joita olivat raportointiin ja tiedon keräämiseen kuluva aika, ravitsemussitoumusten tuomat rajoitukset resepteihin ja se, että kaupat päättävät tuotteiden valikoimat – vaikka sitoumuksella lupaudutaan kehittämään terveellisempiä tuotteita, ne eivät välttämättä pääse markkinoille tai ne joudutaan poistamaan lyhyen ajan päästä valikoimista, koska eivät kaupan mielestä myy tarpeeksi hyvin.

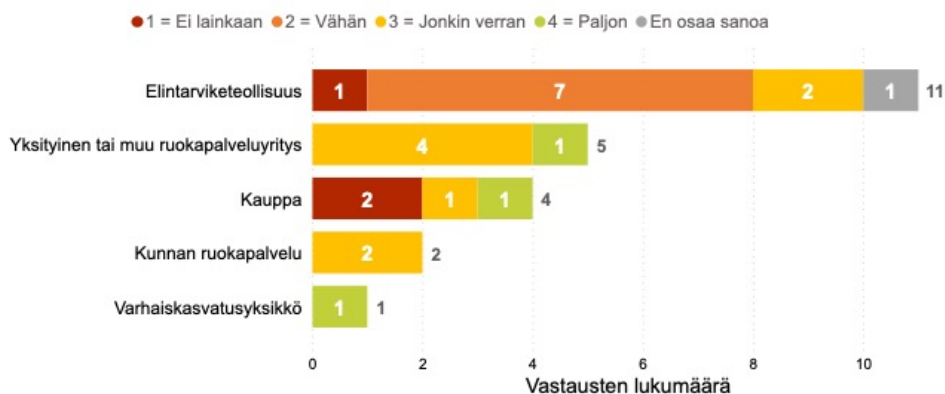
## Ravitsemussitoumus-toimintamallin hyödyntäminen viestinnässä

Ravitsemussitoumus-toimintamallin hyödyntäminen viestinnässä on ollut vähäistä. Esimerkiksi elintarviketeollisuuden toimijoista kahdeksan on hyödyntänyt ravitsemussitoumusta viestinnässä vähän tai ei ole lainkaan (kuva 23).

Ravitsemussitoumusta on avointen vastausten perusteella hyödynnetty viestinnässä mm.

- osana vastuullisuusviestintää ja -raportointia
- yritysesittelyssä osana vastuullisuussitoumuksia
- verkkosivuilla ja sosiaalisen median kanavissa
- mainintana yleisessä ravitsemusviestinnässä
- artikkelit yrityksen asiakaslehdessä
- artikkeli paikkakunnan lehdessä.

Ravitsemussitoumusta ei avointen vastausten mukaan hyödynnetty viestinnässä mm. siksi, että se on liian tuntematon käsite tai se ei ole kaupallisesti kiinnostava kuluttajille.



Kuva 23.

Ravitsemussitoumuksen hyödyntäminen viestinnässä organisaatiotyypeittäin. Vastaajien organisaatiot ovat laatineet ravitsemussitoumuksen, n=23.

## Ravitsemussitoumusten laatiminen ja kirjaaminen verkkosivustolle

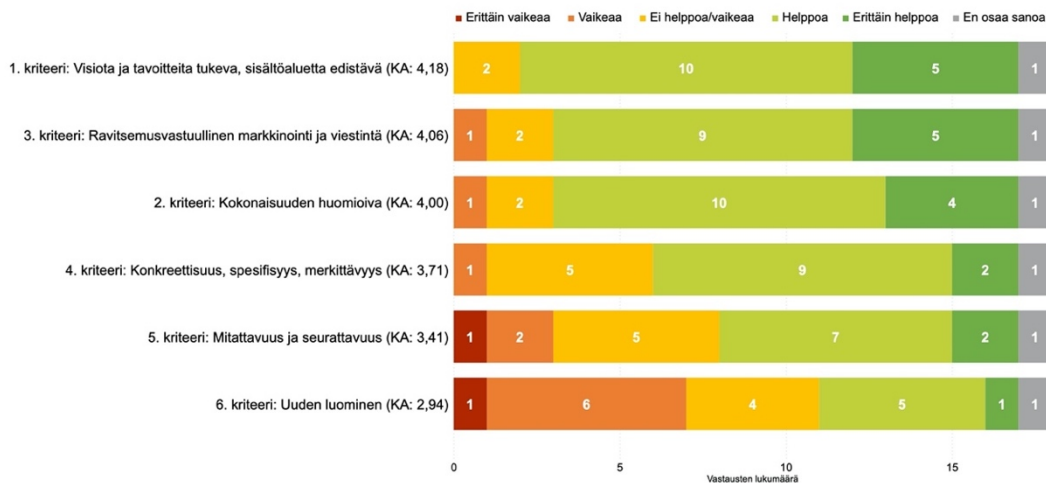
Vastaajista 11 oli itse laatinut ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla ja seitsemän osallistunut muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen. Ravitsemussitoumuksen kirjaamiseen ja järjestelmän toimintaan liittyvät kysymykset esitettiin ainoastaan heille.

## Ravitsemussitoumusten peruskriteerit

Ravitsemussitoumuksen laatiminen edellyttää, että toimija hyväksyy alla listatut ravitsemussitoumuksille asetetut peruskriteerit.

1. Ravitsemussitoumuksen on oltava Ravitsemussitoumus-toimintamallin visiota ja yleisiä tavoitteita tukeva sekä edistettävä yhtä tai useampaa sisältöaluetta.
2. Ravitsemussitoumuksen on huomioitava kokonaisuus. Tuotemuotoilun tuloksena tuotteiden ravitsemuslaadun tulee kokonaisuudessaan parantua.
3. Oltava ravitsemusvastaullista. Toimijoiden tulee myös markkinoinnissa ja viestinnässä toimia ravitsemusvastaullisesti eli noudattaa elintarviketietoasetusta ja ravitsemus- ja terveystieteasetusta sekä kuluttajansuojalakeja ja soveltuvin osin markkinointiviestinnän ohjeita/suosituksia.
4. Oltava konkreettisia, spesifisiä ja merkittäviä.
5. Oltava mitattavia ja seurattavia.
6. Luotava uutta.

Ensimmäisten kolmen peruskriteerin hyväksyminen ja niihin sitoutuminen koettiin pääsääntöisesti erittäin helpoksi tai helpoksi. Toimenpiteiden konkreettisuuteen, spesifisyyteen ja merkittävyyteen liittyvien peruskriteerien hyväksymistä ei koettu aivan yhtä helpoksi. Vastaajista 39 % piti uuden luomisen ja 17 % mitattavuuden sekä seurattavuuden hyväksymistä erittäin vaikeana tai vaikeana (kuva 24). Vastaajista 67 % ymmärsi peruskriteerit velvoittaviksi.



Kuva 24.

Ravitsemussitoumusten peruskriteerien hyväksyminen ja niihin sitoutuminen. Pylvään nimen perässä KA = vastausten keskiarvo. Vastaajat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen, n=18.v Arviointiasteikko: 1 = Erittäin vaikeaa, 2 = Vaikeaa, 3 = Ei helppoa/ei vaikeaa, 4 = Helppoa, 5 = Erittäin helppoa, EOS = En osaa sanoa

Yli puolet ravitsemussitoumuksen laatimiseen osallistuneista vastaajista oli sitä mieltä, että peruskriteereitä pitäisi kehittää joko lisäämällä, poistamalla tai muuttamalla niitä (kuva 25). Avoimissa vastauksissa mainitut kehittämistoiveet liittyivät kriteerien ymmärrettävyyteen ja mittaamisen vaikeuteen, sekä tarpeeseen luoda uutta.

Vastauksissa esiin nousseet kehittämistarpeet:

- Mitä uuden luomisella tarkoitetaan?
- Kriteereissä tulisi huomioida jo olemassa oleva toimintamallin mukainen toiminta.

- Peruskriteerejä on vaikea ymmärtää, koska tuotteet on kehitetty kaupallisesta tarpeesta ja kuluttajakysynnästä lähtien, ei ravitsemussitoumus edellä.
- Tuotteiden kehityksessä otetaan aina huomioon ravitseminen, mutta ravitsemussitoumuksen mittaaminen on todella vaikeaa, koska siitä ei oikein voi kertoa tuotteessa mitenkään eikä sen hyötyä voi mitata.
- Tavoitteiden konkreettinen mitattavuus ei ole aina helppoa. Joskus lähes mahdotonta.
- En ole varma ymmärränkö oikein, mitä uuden luomisella tarkoitetaan. Mutta jos on riittävän laaja ja kattava tavoite alun alkaenkin, miksi sitä pitäisi uudistaa?
- Merkittävyyden tulkitseminen ja vertailu eri kokoisten yritysten välillä haastavaa.
- Peruskriteeri 3. "Oltava ravitsemusvastausta"
  - Elintarviketietoasetuksen ja ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen sekä kuluttajansuojalain noudattaminen on pakollinen minimi, ei ravitsemusvastausta. Elintarvikelainsäädäntöä tulee noudattaa, oli sitoumuksia tehty tai ei. Kriteerin muotoilu on siksi outo.



Kuva 25.

Peruskriteereiden kehittämistarpeet. Vastajaat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen, n=18.

### Ravitsemussitoumusten sisältöalueet

Vastaajien tekemien sitoumusten sisältöalueet (kuva 26) vastaavat hyvin sisältöanalyysissä koottuja tietoja. Suurin osa vastaajista on tehnyt useampaan kuin yhteen sisältöalueeseen liittyviä ravitsemussitoumuksia. Eniten vastaajat olivat tehneet kasviksiin liittyviä sitoumuksia. Tämän perusteella voidaan arvioida, että vastaajat edustivat hyvin ravitsemussitoumuksen laatineita tahoja.





Kuva 26.

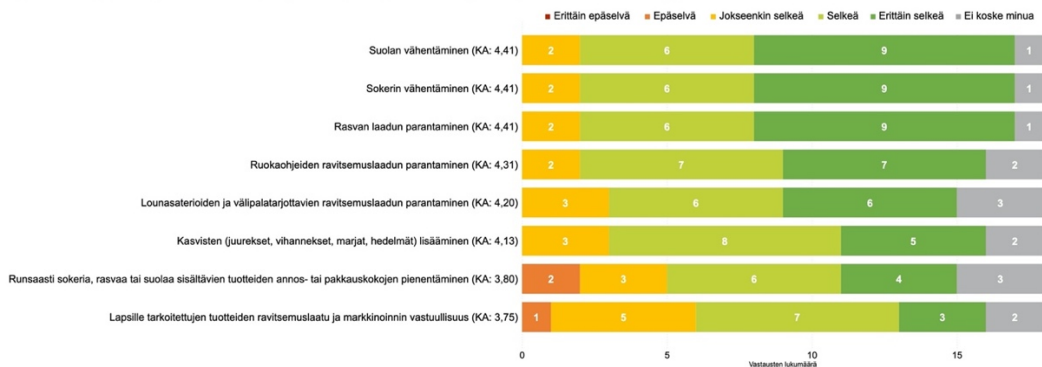
Vastaajien laatimien ravitsemussitoumusten sisältöalueet. Vastaajat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen [sitoumus2050.fi](http://sitoumus2050.fi)-verkkosivustolla tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen, n=18.

Kahdeksan vastaajan mielestä Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöalueita tulisi lisätä. Toiveita uusiksi sisältöalueiksi olivat

- Toimijan oma ehdotus, jonka ravitsemussitoumuksesta vastaava taho hyväksyy/hylkää. Kaikki mahdolliset terveyttä edistävät teot tulisi olla mahdollisia.
- Tuotteiden kokonaisvaltainen terveellisyys. Tuotteiden kehittäminen voi esim. kohdistua samanaikaisesti rasvan määrään ja laatuun, sokeriin, kuituun ja suolaan ja tuoteryhmästä riippuen tarkastellaan eri ravintotekijöitä.
- Alkuperätietous
- Kausijattelu
- Kuitu, muutenkin kuin kasvisten osalta.
- Ravintolisät
- Sopivan sisältöalueen puuttuminen ei saisi rajoittaa ravitsemussitoumuksen tekemistä, varsinkin, kun sitoumukset erikseen hyväksytään ennen julkaisua.

Vastaajat pitivät sisältöalueiden määrittelyjä pääasiassa selkeinä tai erittäin selkeinä. Ainoastaan muutama vastaaja piti epäselvänä lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaatua ja markkinoinnin vastuullisuutta sekä annos- ja pakkauskokoja koskevien sisältöalueiden määrittelyjä (kuva 27).



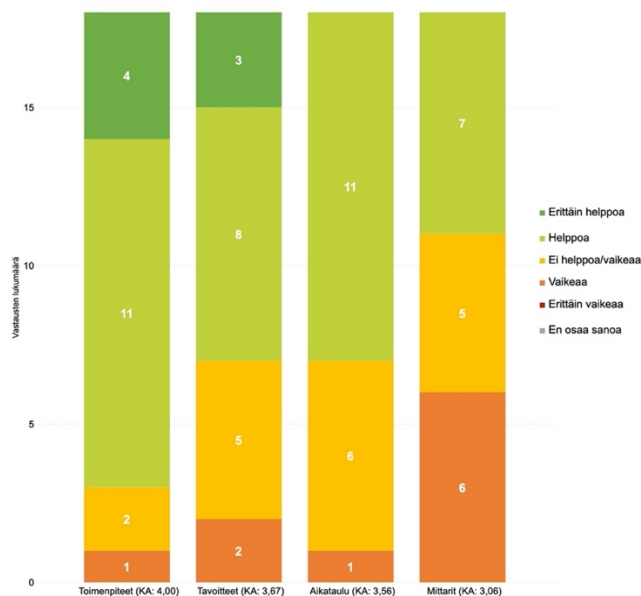


Kuva 27.

Ravitsemussitoumusten sisältöalueiden määrittelyiden selkeys. Vastaajat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen, n=18. Arviointiasteikko: 1 = Erittäin epäselvä, 2 = Epäselvä, 3 = Jokseenkin selkeä, 4 = Selkeä, 5 = Erittäin selkeä, EKM = Ei koske minua

### Ravitsemussitoumusten toimenpiteet, tavoitteet, aikataulut, mittarit

Toimenpiteiden, tavoitteiden ja aikataulujen määrittämistä ei yleisesti pidetty vaikeana tai helppona tai niitä pidettiin helppona. Kaikkein vaikeimpana pidettiin mittareiden määrittämistä (kuva 28). Avoimissa vastauksissa haasteiksi mainittiin numeerinen määrittäminen isossa portfolioissa sekä se, että kaikille mittareille ei ollut valmista seurantamallia. Lisäksi määrittelyä vaikeuttaa realismi eli se, kuinka kuluttajan ostokiinnostus ratkaisee.



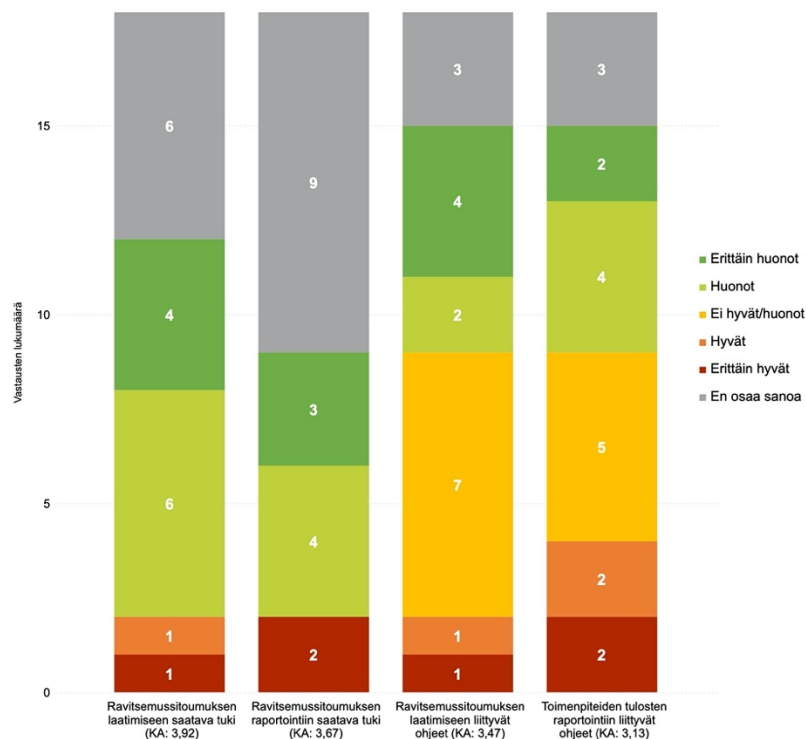
Kuva 28.

Toimenpiteiden, tavoitteiden, mittareiden ja aikataulujen määrittämisen helppous. Vastaajat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen, n=18. Arviointiasteikko: 1 = Erittäin vaikeaa, 2 = Vaikeaa, 3 = Ei vaikeaa/ei helppoa, 4 = Helppoa, 5 = Erittäin helppoa, EOS = En osaa sanoa

## Ravitsemussitoumusten laatimista varten saadut ohjeet ja tuki

Vastaajat pitivät ravitsemussitoumuksen laatimiseen ja raportointiin liittyviä ohjeita kohtalaisen hyvinä. Jokaisen osa-alueen kohdalla oli kuitenkin 2–4 vastaajaa, joiden mielestä ohjeet olivat erittäin huonot tai huonot (kuva 29). Vastaajien avoimissa vastauksissa antamassa palautteessa nostettiin esiin seuraavia asioita:

- Raportoinnista ei tullut muistutuksia.
- Monessa kohdassa kysyttiin samoja tietoja.
- Vaadittuja tekstikenttiä olisi voinut karsia.
- Raportointi olisi voinut olla helpompaa ja selkeämpää.
- Ohjelma ei toiminut, enkä saanut vastausta ongelman selvittämiseen.

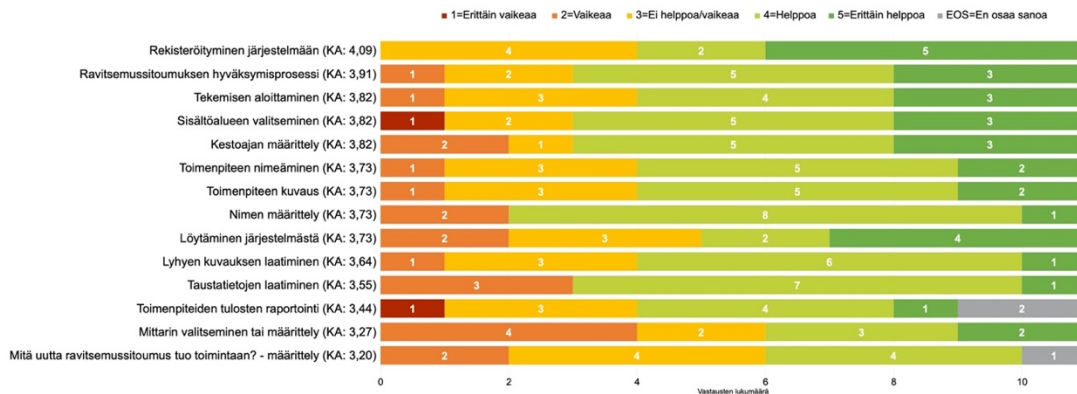


Kuva 29.

*Ravitsemussitoumusten laatimisesta ja raportoinnista annettujen ohjeiden laatu. Vastaajat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla tai osallistuneet muulla tavoin ravitsemussitoumuksen laatimiseen, n=18. Arviointiasteikko: 1 = Erittäin huonot, 2 = Huonot, 3 = Ei hyvät/ei huonot, 4 = Hyvät, 5 = Erittäin hyvät, EOS = En osaa sanoa*

## Ravitsemussitoumusten kirjaaminen verkkosivustolle

Ravitsemussitoumusten kirjaaminen verkkosivustolle oli vastaajien mielestä pääsääntöisesti helppoa tai erittäin helppoa. Osa vastaajista piti kuitenkin vaikeana mm. mittarin valitsemista tai määrittelyä, taustatietojen laatimista, kestoajan määrittelyä sekä Mitä uutta ravitsemussitoumus tuo toimintaan? -määrittelyä (kuva 30). Suurin osa vastaajista koki saaneensa riittävästi asiantuntija-apua tai teknistä tukea ravitsemussitoumuksen kirjaamiseen ja tulosten raportointiin.



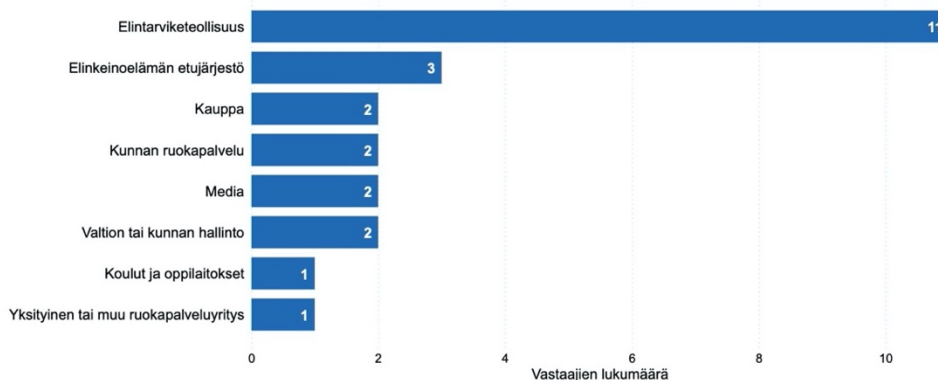
Kuva 30.

Ravitsemussitoumuksen laatimisen helppous/vaikeus verkkosivustolla. Vastaajat ovat itse laatineet ravitsemussitoumuksen sitoumus2050.fi-verkkosivustolla, n=11.

Arviointiasteikko: 1 = Erittäin vaikeaa, 2 = Vaikeaa, 3 = Jokseenkin helppoa, 4 = Helppoa, 5 = Erittäin helppoa, EOS = En osaa sanoa

## Näkemykset vastaajilta, jotka tunsivat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta organisaatio ei ollut tehnyt ravitsemussitoumusta

Vastaajista 24 tunsivat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta heidän organisaationsa ei ollut tehnyt ravitsemussitoumusta. Suurin osa tämän ryhmän vastaajista edusti elintarviketeollisuutta (kuva 31).



Kuva 31.

Organisaatiotyyppittäin vastaajat, jotka tunsivat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta organisaatio ei ollut tehnyt ravitsemussitoumusta, n=24.

Kun vastaajilta kysyttiin, miksi organisaatio ei ole tehnyt ravitsemussitoumusta pidettiin yleisimpinä syinä

- ravitsemussitoumuksen vähäistä viestintää julkisuudessa
- sitä, että ravitsemussitoumuksen tekeminen ei tuo kaupallista hyötyä
- vähäisiä mahdollisuuksia hyödyntää ravitsemussitoumusta viestinnässä (kuva 32).

Avoimissa vastauksissa mainittiin myös mm. seuraavia syitä:

- malli vaikuttaa jäykältä
- kannuste nähdä ylimääräistä vaivaa puuttuu
- ravitsemussitoumuksesta saatavaa hyötyä ei pysty perustelemaan ylimmälle johdolle – ei ole julkista painetta tehdä ravitsemussitoumuksia
- sitoumusvaihtoehdot ovat rajalliset.

Miksi organisaatiosi ei ole tehnyt ravitsemussitoumusta?



Kuva 32.

*Syyt, joiden vuoksi vastaajien organisaatiot eivät ole tehneet ravitsemussitoumusta. Vastaajat ovat voineet valita useita vaihtoehtoja. Vastaajat tuntevat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta organisaatio ei ole laatinut ravitsemussitoumusta, n=18.*

Ravitsemussitoumuksen tekemistä harkinneet organisaatiot eivät olleet laatineet ravitsemussitoumusta mm. resurssipulasta tai ravitsemussitoumuksen vähäisestä julkisesta viestinnästä johtuen sekä siksi, että eivät kokeneet saavansa ravitsemussitoumuksesta kaupallista hyötyä (kuva 33). Riskit, osaamisen puute tai ravitsemussitoumuksen laatimisen vaikeus verkkosivustolla eivät olleet esteenä ravitsemussitoumuksen tekemiselle.

Ravitsemussitoumuksen tunteneista vastaajista neljä ilmoitti, että organisaatio ei ole harkinnut ravitsemussitoumuksen tekemistä ja yhdeksän ei osannut sanoa, onko tekemistä harkittu. Ravitsemussitoumuksen tekemistä piti kiinnostavana 16 vastaajaa ja ainoastaan kaksi ei pitänyt sitä kiinnostavana.

Jos organisaatiosi on harkinnut ravitsemussitoumuksen tekemistä, miksi se ei ole toteutunut?



Kuva 33.

*Ravitsemussitoumuksen tekemistä harkinneiden syyt sille, miksi ravitsemussitoumusta ei ole tehty. Vastaajat ovat voineet valita useita vaihtoehtoja. Vastaajat tuntevat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta organisaatio ei ole laatinut ravitsemussitoumusta, n=18.*

Kun kysyttiin, mikä kannustaisi tekemään ravitsemussitoumuksia, kaipasivat vastaajat lisää viestintää ja enemmän näkyvyyttä julkisuudessa sekä parempia mahdollisuuksia hyödyntää ravitsemussitoumuksia markkinoinnissa, jotta siitä saisi kaupallista hyötyä.

Näkyvyyden ja julkisen paineen lisääminen

- Enemmän viestintää ja julkista näkyvyyttä.
- Julkinen paine, ravitsemussitoumusta ei tunneta, joten painetta ei synny.

Johdon sitoutuminen ja tunnettuus organisaation sisällä

- Johdon sitoutumisen edistäminen.
- Lisätietoa organisaatiolle, mm. kategoriavastaaville.
- Kunnan johtoporras pitäisi saada asian taakse yleisellä julkisella tiedotuksella, ruokapalvelupäällikönviestinnällä ei etene.

Hyödynnettävyys markkinoinnissa

- Ravitsemussitoumuksen parempi hyödynnettävyys markkinoinnissa, jotta siitä olisi kaupallista hyötyä.
- Pitäisi nähdä todellinen hyöty asialle, jos asiat ovat muutoinkin jo kunnossa.

Sisältöalueiden monipuolistaminen

- Laajempi sisältöalueiden valikoima.
- Kriteerien muokkaus, esim. viljatuotteille täysjyväviljan ja kuidun määrä. Tuntuisi tarpeelliselta vaihtaa näkökulmaa eli lisätä hyvää esimerkiksi kuidun ja/tai täysjyvän muodossa, eikä aina vain vähentää jotain haitallista.

Järjestelmän kehittäminen ja resurssit

- Helpompi systeemi.
- Tekemistä edistäisi ja helpottaisi merkittävästi se, että relevantit sisällöt olisivat saatavilla myös englannin- ja ruotsinkielisinä.
- Jos saisi lisäresursseja.

Tämän ryhmän vastaajien ehdotukset Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseksi käsittelivät pääasiassa samoja teemoja, kuin edellä mainitut ravitsemussitoumuksen tekemiseen kannustavat tekijät eli tunnettuutta ja sisältöalueiden laajentamista. Alla on esitetty kehitysehdotukset niiltä vastaajilta, jotka tunsivat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, mutta joiden organisaatio ei ollut tehnyt ravitsemussitoumusta.

#### Tunnettuus, hyödyntäminen, mahdollisuudet

- Lisää viestintää.
- Parempi kaupallinen hyödyntäminen.
- Intoa sitoumuksen tekoon saattaa vaimentaa se, että kauppa ei välttämättä ota sitoumuksen kannalta keskeisiä tuotteita myyntiin, jolloin tavoitteen toteutuminen on ikään kuin muiden käsissä.
- Voisiko olla käytössä myös [www.ravitsemussitoumus.fi](http://www.ravitsemussitoumus.fi) -sivusto, josta löytyisi nopeasti tietoa asiasta ja voimassa olevat sitoumukset? Yksinkertainen osoite olisi viestinnällisesti toimivampi kuin nykyinen malli, jossa sitoumukset ja tieto toimintamallista löytyvät vain [sitoumus2050](http://sitoumus2050.fi)-sivustolta.
- Toimintamalli pitää saada yksityisten ihmisten tietoisuuteen. Julkiset palvelun tuottajat pääasiassa jo toimivat näiden mukaisesti.
- Voiko mallia kehittää huomioiden eri ravitsemusalan toimijat? Erityisesti yksityisyrittäjyydelle tämä on haasteellinen joiltain osin, sillä niiden palvelutuotanto/myynti, esim. ravintolapalvelut, pohjautuvat ihmisten nautintoon, joka usein rakentuu suolasta, sokerista ja rasvasta.

#### Sisältöalueiden laajentaminen

- Joku aiheista voisi sisältää kuluttajien aktivointia (esim. terveellisen ruoan kokkauskurssi, liikuntavalmennus jne.).
- Uutena sisältöalueena mukaan kuitu / kuidun määrä.
- Toimintamalliin olisi hyvä entistä voimakkaammin linkittää myös ruoan ilmastovaikutukset.

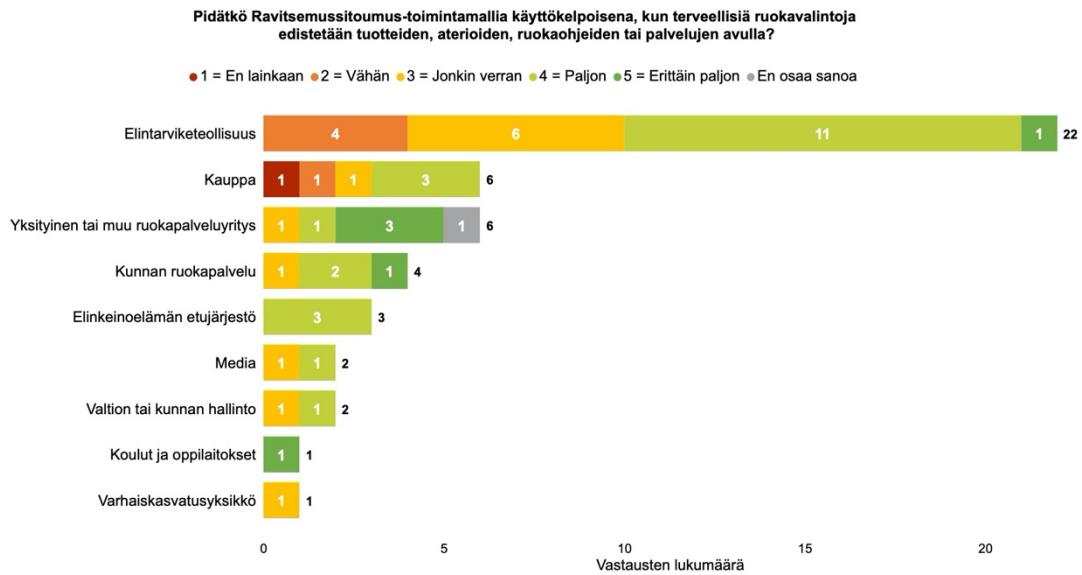
#### Järjestelmän kehittäminen

- Toimintamallin keskeiset sisällöt olisi hyvä olla saatavilla myös englanninkielisinä.
- Toimintamallissa olisi hyvä säilyttää mahdollisuus osallistujien omien tavoitteiden käyttämiselle (laadukkaammat, painoarvoltaan merkittävämmät tavoitteet ja vähemmän hallinnollista rasitetta), mutta ohjata näiden osalta entistä tarkempaan, määrälliseen ja mitattavaan tavoiteasetantaan.
- Ohjelmien pitäisi toimia moitteettomasti, ettei osallistumiseen ja raportointiin menisi turhaan kallista työaika.
- Sanallinen raportointi tarkkojen lukujen sijaan.

## Ravitsemussitoumuksen tunteneiden vastaajien näkemykset kansallisesta järjestelmästä

### Ravitsemussitoumus-toimintamalli terveellisten ruokavalintojen edistämässä

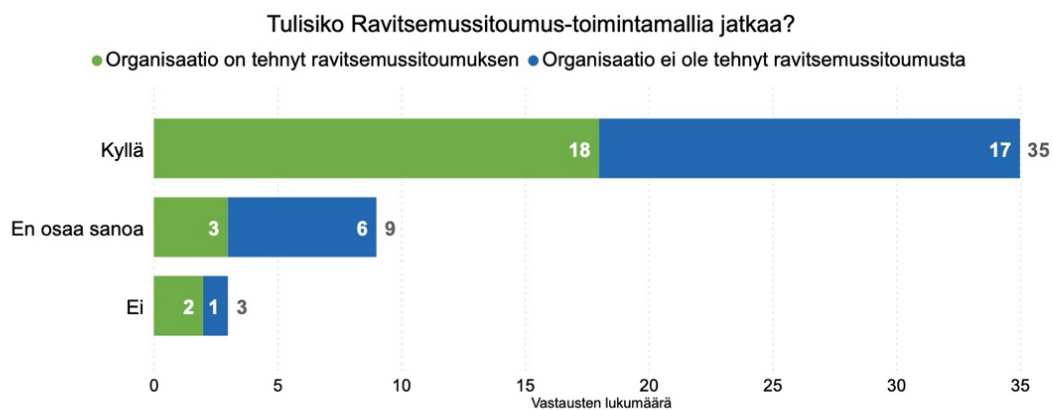
Noin puolet ravitsemussitoumuksen tuntevista vastaajista piti Ravitsemussitoumus-toimintamallia varsin käyttökelpoisena (erittäin paljon tai paljon) terveellisten ruokavalintojen edistämässä. Vain yksi vastaajista koki, että toimintamalli ei ole lainkaan käyttökelpoinen terveellisten ruokavalintojen edistämässä (kuva 34).



Kuva 34. Ravitsemussitoumus-toimintamallin käyttökelpoisuus terveellisten ruokavalintojen edistämässä. Vastaajat tuntevat ravitsemussitoumuksen, n=47.

## Ravitsemussitoumus-toimintamallin tulevaisuus

Ravitsemussitoumuksen tuntevista vastaajista 35 oli sitä mieltä, että Ravitsemussitoumus-toimintamallia tulisi jatkaa. Ainoastaan kahden vastaajan mielestä toimintamallia ei tulisi jatkaa (kuva 35), koska sen huomio on jäänyt vähäiseksi tai parempi tapa olisi kohdistaa resurssit siihen, että terveydenhuoltoon saadaan oikeaa ravitsemusosaamista.



Kuva 35. Mielenpiteet Ravitsemussitoumus-toimintamallin jatkamisesta. Vastaajat tuntevat Ravitsemussitoumus-toimintamallin, n=47.

Ravitsemussitoumus-toimintamallin tuntevista vastaajista 16 antoi avoimissa vastauksissa ehdotuksia Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseksi. Ehdotukset liittyivät ensisijaisesti toimintamallin tunnettuuden lisäämiseen. Lisäksi toivottiin, että ravitsemussitoumusten

aihealueita olisi useampia ja ravitsemussitoumusten tekemistä sekä seuranta helpotettaisiin. Kehittämisehdotuksia oli kuvattu mm. näin:

- Lisää markkinointia ja näkyvyyttä mediassa.
- Toimintamalli tulisi saada kuluttajille tunnetuksi, ja jollain tapaa saada sitoumuksen mukaiset tuotteet/reseptit/toiminta tutuiksi.
- Tunnettuutta olisi hyvä lisätä toimialan toimijoiden, kuluttajien ja asiakkaiden keskuudessa.
- Sisältöalueet rajaavat mahdollisuuksia.
- Toimintamallissa voisi olla useampia aihealueita, joku aiheista voisi sisältää kuluttajien aktivointia (esim. terveellisen ruoan kokkauskurssi, liikuntavalmennus jne).
- Olisi hyvä, jos voisi vapaasti valita myös muita omavalintaisia ravitsemuksen parantamisen kohteita.
- Ravitsemussitoumusten tekeminen ja seuranta helpommaksi, sivusto on paikoin sekava.
- Raportointi pitäisi olla hyvin yksinkertaista ja selkeää. Ohjelmien pitäisi toimia moitteettomasti, ettei osallistumiseen ja raportointiin menisi turhaan kallista työaikaa.

## Näkemykset kansallisesta järjestelmästä, jonka avulla pyritään edistämään terveellisiä ruokavalintoja

Kaikilta Ravitsemussitoumus-toimintamallin tuntevilta vastaajilta kysyttiin avoimella kysymyksellä näkemyksiä ja ajatuksia kansallisesta järjestelmästä, jonka avulla pyritään edistämään väestön mahdollisuuksia tehdä terveellisiä ruokavalintoja. Myös näin kysyttäessä eniten tarvetta todettiin toimintamallin tunnettuuden lisäämiselle. Kaikki vastaukset on koottu alla olevaan listaukseen.

### Ravitsemussitoumuksen tunnettuus

- Kansalaisten pitäisi tietää ravitsemussitoumuksesta syvällisemmin.
- Ravitsemussitoumuksen pitäisi olla tunnetumpi, jotta siihen liittyminen antaisi myös viestinnällistä lisäarvoa. Tunnettuutta voisi lisätä kampanja, logo tai laajempi haaste/kilpailu.
- Viestintä aiheesta on ollut aika näkymätöntä. Siitä ei tunnu tulevan lisäetua mukana oleville yrityksille.
- Järjestelmä jäänyt vieraaksi ns. tavalliselle kansalle.
- Ravitsemussitoumusten olisi hyvä saada mediassa enemmän huomiota.

### Paikallisuus vs. EU-taso ja lainsäädännön tulevaisuudessa

- Kaikissa ratkaisuissa olisi tärkeää pyrkiä harmonisoimaan ratkaisut vähintäänkin EU-tasolla, esimerkiksi ravintosisältöihin liittyvät suositukset. Samoin esimerkiksi pakkausmerkintöjen edistäminen EU-tasolla harmonisoituna. Tämä edistäisi myös suomalaisten elintarviketoimijoiden kansainvälisen kilpailukyvyyn kehittämistä.
- Lainsäädännön mukanaan tuomat ravintoprofiilit tai maksimimäärät tulevat ohjaamaan tuotteiden ravitsemuslaatua tulevaisuudessa.
- Mallia voisi markkinoida myös muihin EU-jäsenmaihin ja ETA-maihin.

### Kuluttajien ruokavalintojen tukeminen

- Kuluttaja tekee valinnan kulloisenkin tilanteen mukaan. Kuluttajan tietämyksen lisääminen.
- Terveellinen ruokavalio on useiden päivittäisten valintojen summa, joihin kukaan muu toimija ei voi vaikuttaa kuin kuluttaja itse. Yksittäinen valinta ei välttämättä ole koskaan huono, jos kokonaisuus on kunnossa.



- Tutkimustiedon tuottaminen terveellisestä ruokavaliosta ja sen hyödyistä ymmärrettävässä muodossa kuluttajien käyttöön on tärkeää.
- Laaja yhteinen näkemys terveellisistä ruokavalinnoista mielestäni auttaa, että kuluttajat uskaltavat tehdä uusia valintoja.
- Rahaa oikeaan ohjaukseen henkilökohtaisesti ihmisille, joilla on paino-ongelma. Kaupat tarjoavat hyviä ravitsemuksellisesti täysipainoisia tuotteita, mutta miksi niitä ei osteta? Auttaako tämä toimintamalli siihen? Muut tekijät, kuten CO2-vähentämisestä alkanut kasvisruokailun lisääntyminen, ohjaavat käytösmuutoksia.

#### Järjestelmän sopivuus erityyppisiin toimenpiteisiin

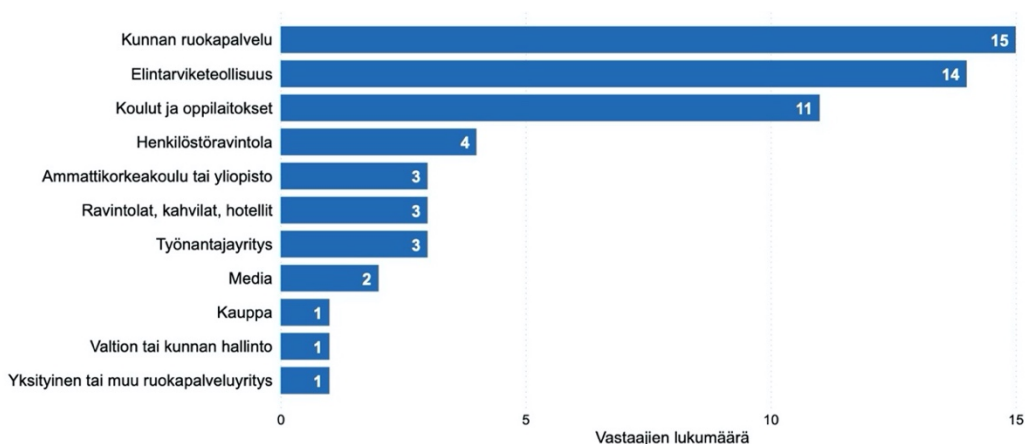
- Järjestelmä sopii pieniä, konkreettisia muutoksia koskeviin tavoitteisiin, joissa on aika nopea tavoiteaikataulu. Ei istu niin hyvin laajoihin, kokonaisvaltaiseen terveyteen pyrkiviin tavoitteisiin. Omien ja muiden kommenttien perusteella isoilla yrityksillä, joilla jo itsellään on kunnianhimoisia tavoitteita myös tuotteiden terveellisyyteen liittyen, on vaikea sovittaa näitä ohjelmia tähän järjestelmään.

#### Toimintamallin käyttökelpoisuus

- Toimintamalli ei saa olla liian vaikea ja siitä pitää kertoa laajasti, käydä myymässä sitä. Toki myös toimijoiden pitää pystyä kertomaan tekemistään sitoumuksista ilman, että aletaan pelätä väiteasetusta ja ruttunaamoja Oivassa sen takia.
- Ravitsemussitoumus-toimintamallissa hyvää on kaikkien ruokaketjun toimijoiden osallistaminen.
- Terveys on megatrendi myös tuotekehityksessä, joten tämä on yksi tapa kertoa tehdystä työstä. Kun jokainen tekee jotain, kokonaisuus muodostuu isoksi.

## Näkemykset vastaajilta, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia

Vastaajista 55 % ei tuntenut Ravitsemussitoumus-toimintamallia. Näiden vastaajien organisaatioista 81 % oli kuitenkin tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä (kuva 13, sivu 54). Tämän ryhmän vastaajista lähes puolet (47 %) edusti ruokapalveluja sekä kouluja tai oppilaitoksia ja noin neljännes (24 %) elintarviketeollisuutta (kuva 36).



Kuva 36.

Organisaatiotyyppittäin vastaajat, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia, n=58.

Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä tehneiden vastaajien vastaukset on raportoitu kohdassa ”Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvät toimenpiteet ilman ravitsemussitoumusta”.

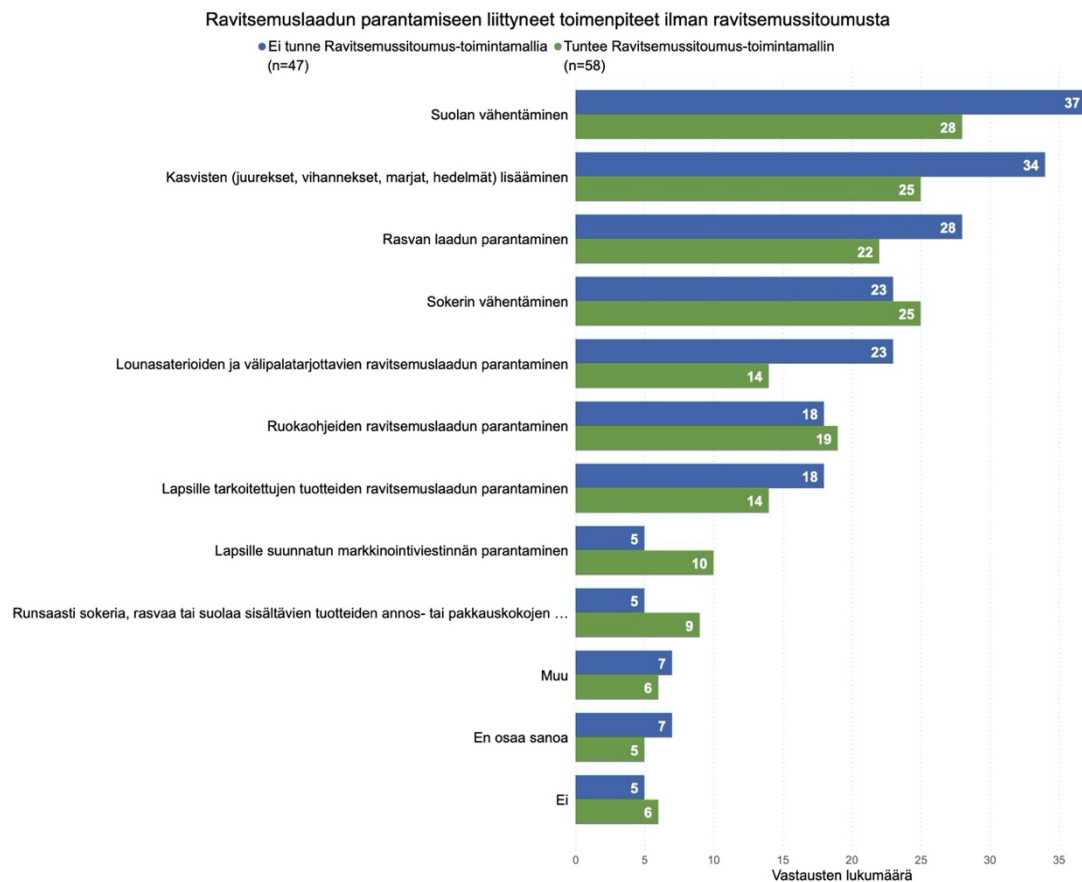
Viiden vastaajan, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia, organisaatio ei ollut tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä. Kuusi vastaajaa ei osannut sanoa, onko toimenpiteitä tehty. Kun vastaajilta kysyttiin, mitkä tekijät ovat vaikuttaneet siihen, että organisaatio ei ole tehnyt ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä, saatiin vain kolme vastausta:

- raha
- johdon näkemyksen puute
- toiveet herkuista eivät ole ravitsemussuositusten mukaisia.

## Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvät toimenpiteet ilman ravitsemussitoumusta

Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ilman ravitsemussitoumusta oli tehnyt 84 vastaajan organisaatio (taulukko 29). Näistä 37 tunsi Ravitsemussitoumus-toimintamallin ja 47 ei tuntenut (kuva 13).

Sekä Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneet että ne, jotka eivät tunteneet toimintamallia olivat tehneet ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä jokaiseen sisältöalueeseen. Ne, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoumus-toimintamallia olivat tehneet jonkin verran enemmän suolan vähentämiseen, kasviksiin, rasvan laatuun sekä lounaisiin ja välipaloihin liittyviä toimenpiteitä (kuva 37). Taustalla saattaa olla se, että Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneet olivat tehneet näihin liittyneistä toimenpiteistä ravitsemussitoumuksen. Lisäksi ruokapalvelujen edustajia on enemmän ryhmässä, joka ei tunne Ravitsemussitoumus-toimintamallia, mikä selittää lounaisiin ja välipaloihin liittyvien toimenpiteiden suuremman osuuden.

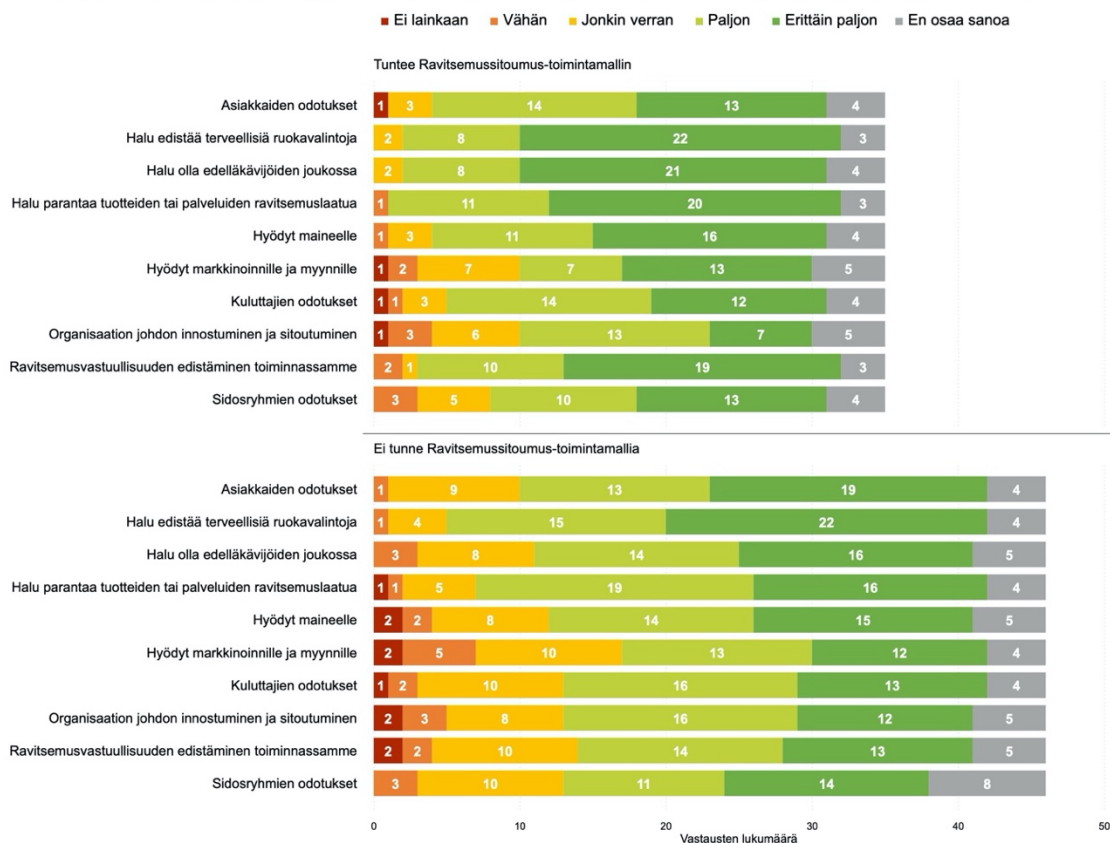


Kuva 37. Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyneet toimenpiteet Ravitsemussitoutus-toimintamallin sisältöalueiden mukaisesti, %-osuus kaikista vastauksista. Vastaaja pystyi valitsemaan useita vaihtoehtoja. Vastajat joko tunsivat (n=47) tai eivät tunteneet (n=58) Ravitsemussitoutus-toimintamallia.

Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvien toimenpiteiden tekemiseen olivat vaikuttaneet samat tekijät, kuin ravitsemussitoumusten tekemiseen. Ravitsemussitoutus-toimintamallin tunteneilla vähiten vaikuttavia tekijöitä olivat hyödyt markkinoinnille ja myynnille, organisaation johdon innostuminen ja sitoutuminen sekä sidosryhmien odotukset (kuva 38).

Myös vastaajat, jotka eivät tunteneet Ravitsemussitoutus-toimintamallia, pitivät hyötyjä markkinoinnille ja myynnille vähiten vaikuttavina tekijöinä. Lisäksi heistä useampi arvioi kuluttajien odotukset, ravitsemusvastuullisuuden edistämisen toiminnassa ja sidosryhmien sekä asiakkaiden odotukset vähiten vaikuttaviksi tekijöiksi verrattuna Ravitsemussitoutus-toimintamallin tunteneisiin vastaajiin (kuva 38). Tulosten vertailukelpoisuuden vuoksi kuvan 38 tarkastelussa eivät ole mukana Muu, mikä? -vaihtoehdon vastaukset.

Mitkä tekijät ovat vaikuttaneet siihen, että organisaatiosi on parantanut tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua, vaikka niistä ei ole tehty ravitsemussitoumusta?



Kuva 38.

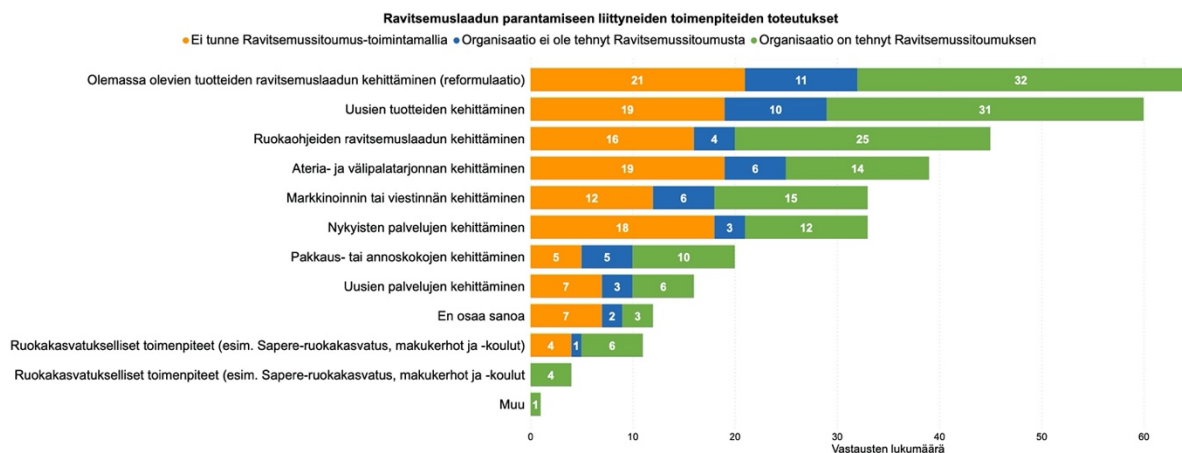
Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvien toimenpiteiden tekemiseen vaikuttaneet tekijät vastaajilla, jotka tunsivat (n=35) ja jotka eivät tunteneet (n=46) Ravitsemussitoumus-toimintamallia. Arviointiasteikko: 1 = Ei lainkaan, 2 = Vähän, 3 = Jonkin verran, 4 = Paljon, 5 = Erittäin paljon, EOS = En osaa sanoa

Muita ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvien toimenpiteiden toteuttamiseen vaikuttaneita tekijöitä olivat mm.

- Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset tai yrityksen omat ravitsemuskriteerit
- Kelan ateriatuettujen lounaiden valmistaminen
- halu olla luotettava ja kehityksen kärjessä toimiva yhteistyökumppani
- raaka-ainehankintojen vastuullisuus
- yrityksen strategia tarjota terveellisiä lounas- ja välipalavaihtoehtoja
- yrityksen oma vastuullisuusohjelma, jonka yksi osa-alue on ravitsemus
- kuluttajien ja asiakkaiden toiveet
- vanhusten tahaton laihtuminen
- allergiavapaiden tuotteiden valmistaminen ja kehittäminen
- ravitsemusasiantuntijan osaaminen ja sitä kautta organisaation sisällä lisääntynyt tietämys ravitsemusvastaavuudesta.

Yleisimpiä ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvien toimenpiteiden toteutuksia olivat uusien tuotteiden kehittäminen sekä olemassa olevien tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen. Ravitsemussitoumus-toimintamallin tunteneilla yleinen toteutustapa oli myös ruokaohjeiden ravitsemuslaadun parantaminen (kuva 39). Muina ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvinä toimenpiteinä (ilman, että niistä on tehty ravitsemussitoumus) mainittiin mm.:

- maistelupaketit päivähoidon lapsille
- Sydänmerkki-tuotteet ja ravitsemusviestintä
- kasvisvaihtoehtojen tarjoaminen linjastolla ensimmäisenä, villikalatuotteiden ja reseptien kehittäminen
- kuitupitoisuuksien nostaminen ja täysjyväviljan määrän lisääminen
- matala-alkoholisten ja alkoholittomien tuotteiden valikoiman kasvattaminen ja niistä viestimisen lisääminen
- yleinen ravitsemus- ja ruokakasvatus
- opiskelijoille ilmainen aamupuuro
- lähellä tuotetut raaka-aineet, vain suomalaiset tuoremarjat, aina kasvisruokavaihtoehto, salaattituotteet komponentteina, tähderuokaseuranta, asiakastyytyväisyyskyselyt, tähderuokan myynti ja lahjoittaminen
- käytämme vain kotimaista lihaa, kotimaisuustavoite 85 % ja lähiruokatavoite 20 % elintarvikeostoista.



Kuva 39.

Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyneiden toimenpiteiden toteutukset, ilman ravitsemussitoumuksen laatimista (n=83).

Toimijat seuraavat ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä auditoimalla, osana normaalia toimintaa asettamalla tavoitteet ja seuraamalla niiden toteutumista tai myyntilukujen perusteella. Vastaajista noin puolet kertoi, että heidän organisaationsa raportoi julkisesti ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvistä toimenpiteistä, joista ei ole tehty ravitsemussitoumusta.

Toimenpiteiden raportointitapoja olivat mm.

- vastuullisuusraportti, yhteiskuntaraportti, kestävän kehityksen raportti, vuosiraportti
- lehdistötiedotteet ja artikkelit omissa medioissa yksittäisistä toimenpiteistä
- laatu- ja ympäristötavoitteet
- vastuullisuusteemojen /toimenpiteiden toteutumisen seuranta
- terveellisempien tuotteiden osuus tuotteista raportoidaan globaalisti
- omilla sivuilla, sidosryhmien tapaamisissa
- säännölliset ravitsemuslaskelmat nähtävillä ruokalistoilla ja askelmien säännöllinen läpikäyminen tilaaja-asiakkaiden kanssa
- kasvisten osuus kokonaishankintavolyymeista vuositasolla ja kotimaisten raaka-aineden osuus kokonaisvolyymista.
- ei raportoida julkisesti, vain kunnanvaltuutetuille.

Ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä ei raportoitu julkisesti mm. siksi, että pienellä toimijalla resurssit eivät riitä tai ei ole tarvetta julkiseen raportointiin, ravitsemuslaadun parantamiselle ei ole strategiassa tavoitteita tai se ei kuulu organisaation kärkiasioihin.

# Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointifoorumin yhteenveto

## Arviointifoorumin tavoitteet

Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointifoorumin tarkoituksena oli täydentää ja syventää kyselytutkimuksessa saatuja ruoka-alan toimijoiden näkemyksiä, kokemuksia ja kehitystoiveita.

Arviointifoorumin ensisijaisena tavoitteena oli ymmärtää

- Onko Ravitsemussitoumus-toimintamalli käyttökelpoinen työkalu ravitsemuslaadun kehittämisessä?
- Auttaako Ravitsemussitoumus-toimintamalli tuomaan toimijoiden ravitsemusvastuullisia toimenpiteitä julkisiksi ja edistämään toimijoiden vastuullisuusmielikuvaa?
- Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteet ovat toteutuneet?
- Miten Ravitsemussitoumus-toimintamalli on toiminut osana kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksesta?
- Miten ravitsemussitoumusten määrää voisi kasvattaa?
- Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallia tulisi kehittää?

## Arviointifoorumin toteutus

Arviointifoorumi toteutettiin verkkotapaamisena, jossa ensin oli taustoittavia esityksiä ja sen jälkeen eri teemoihin liittyvät ryhmäkeskustelut (liite 3). Kutsut lähetettiin ravitsemussitoumuksen laatineille toimijoille sekä Valtion ravitsemusneuvottelukunnan sidosryhmille. Lisäksi kutsua jaettiin muille ruoka-alan toimijoille Elintarviketeollisuusliitto ry:n, Päivittäistavarakauppa ry:n, Ammattikeittiöosaajat ry:n sekä Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n kautta.

Puhujien ja toimeksiannon ohjausryhmän edustajien lisäksi verkkotapaamiseen osallistui 17 ruoka-alan toimijaa (ilmoittautuneita oli 35). Osallistujat edustivat ruokapalveluja, elintarviketeollisuutta, kauppaa ja ruoka-alan toimijoiden etujärjestöjä. Puolet osallistujista edustivat ravitsemussitoumuksen laatineita organisaatioita.

Taustoittavissa esityksissä käytiin läpi kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksen nykytilanne, Ravitsemussitoumus-toimintamallin kehittämiseen vaikuttaneet tekijät sekä ravitsemussitoumusten sisältöanalyysin ja ruoka-alan toimijoille toteutetun kyselytutkimuksen alustavat tulokset. Osallistujien näkemyksiä kerättiin kolmessa noin 20 minuuttia kestäneessä ryhmäkeskustelussa. Jokaisessa ryhmässä oli mukana sekä ravitsemussitoumuksen laatineita toimijoita että niitä, jotka eivät olleet laatineet ravitsemussitoumusta. Lisäksi pyrittiin siihen, että ryhmissä oli edustajia eri organisaatityypeistä. Saman yrityksen edustajat jaettiin mahdollisuuksien mukaan eri ryhmiin (liite 3).

## Arviointifoorumin ryhmäkeskustelujen sisällöt ja tulokset

Jokaisessa ryhmäkeskustelussa oli eri teema, jota varten oli valmiiksi määritelty kolme kysymystä keskustelun käynnistämiseksi. Alla on esitelty ryhmäkeskustelujen sisällöt ja keskeiset tulokset.

Ryhmäkeskustelujen perusteella Ravitsemussitoumusta pidetään periaatteessa hyvänä toimintamallina. Siihen liittyvää viestintää koettiin kuitenkin olevan liian vähän. Lisäksi ryhmäkeskusteluissa esitettiin toiveita ja ehdotuksia sisältöalueiden kehittämiseksi.

### Ryhmäkeskustelu 1: Ravitsemussitoumusten vaikuttavuus

#### Tavoitteet

Ymmärtää (toimijoiden näkökulmasta):

- Voidaanko ravitsemussitoumuksilla vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin?
- Vaikuttavatko ravitsemussitoumukset pysyvästi tuotteiden/aterioiden ravitsemuslaatuun?
- Vaikuttaako ravitsemussitoumuksen laatiminen organisaation näkemyksiin tai toimintatapoihin?

#### Kysymykset

- Miten ravitsemussitoumukset vaikuttavat tai voisivat vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin?
- Miten ravitsemussitoumukset vaikuttavat tai voisivat vaikuttaa organisaation näkemyksiin tai toimintatapoihin?
- Minkälaisia kielteisiä vaikutuksia ravitsemussitoumuksen tekemisellä on/voisi olla?

#### Tarkentavat kysymykset fasilitaattorin avuksi

- Onko ravitsemuslaatu parantunut eniten myytävissä / suosituimmista tuotteista tai aterioissa?
- Onko ravitsemuslaadultaan parempien vaihtoehtojen osuus valikoimissa tai tarjonnassa lisääntynyt pysyvästi? Vai onko vaikutus ollut vain hetkellinen?
- Ovatko ravitsemuslaadultaan paremmat ruokaohjeet yhtä suosittuja kuin muut ruokaohjeet?

### Ryhmäkeskustelu 1: Tulokset ja havainnot

#### Tunnettuus

- Ravitsemussitoumukset voisivat vaikuttaa positiivisesti, jos sitoumukset ja sitoumusjärjestelmä olisivat tunnetumpia.
- Kuluttajien pitäisi tuntea ravitsemussitoumukset paremmin.

#### Tuuppaaminen (nudging)

- Onko ravitsemussitoumuksilla tarkoitus vaikuttaa kuluttajien tiedostamattomiin valintoihin (tuuppaaminen eli nudging) vai tietoisiihin valintoihin? Jos ravitsemussitoumusten toimenpiteet ovat nudging-tyyppisiä, niin varmasti toimivat.
- Ravitsemussitoumukset voisivat vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin, jos niillä ohjattaisiin kuluttajia tekemään terveellisempiä valintoja.
- Ravitsemussitoumus-toimintamalli vaikuttanee kuluttajien hyvinvointiin myönteisesti, kun mahdollisimman monet toimijat tekevät pieniäkin parannuksia.



Enemmän tuotteita ja ruokaohjeita kuluttajille

- Jos markkinoille tulee entistä enemmän ravitsemuslaadultaan parempia tuotteita ja ruokaohjeita, kuluttajilla paremmat mahdollisuudet tehdä ravitsemuksen kannalta parempia valintoja. Toisaalta parempi valikoima ei takaa, että kuluttajat tekevät parempia valintoja.

Yrityksen strategiset tavoitteet

- Monilla yrityksillä omat tavoitteet tuotteiden ravitsemuksellisen laadun parantamiseksi, jolloin ravitsemussitoumuksilla ei suurta merkitystä.
- Jos ravitsemussitoumus perustuu yrityksen strategiaan tavoitteisiin, vaikuttaa se yrityksen toimintaan/toimintatapoihin.

Yrityksen kilpailuvaltti

- Ravitsemussitoumukset voisivat toimia hyvänä kilpailuetuna yrityksille.
- Kilpailijoiden ulostulot kannustaisivat myös muita toimijoita ravitsemussitoumusten tekemiseen.

Ravitsemusvastuullisuus pysyy mielessä

- Ravitsemussitoumus muistuttaa ravitsemusvastuullisuuden merkityksestä yrityksen sisällä.

Vaikea saada tuotteet pysyvästi valikoimiin

- Terveellisemmät vaihtoehdot on usein vaikea saada pysymään markkinoilla.

Vaikutusten arviointi haasteellista

- Kun ravitsemusvastuullisia toimia tehdään yrityksissä, miten mitataan, että juuri sitoumus on ollut kehityksen takana?

## **Ryhmäkeskustelu 2: Ravitsemussitoumus-toimintamallin lisäarvotekijät & tulevaisuus**

Tavoitteet

Ymmärtää (toimijoiden näkökulmasta):

- tuoko ravitsemussitoumus riittävästi lisäarvoa, että sen tekemiseen kannattaa käyttää aikaa/resursseja - sen lisäksi, että tekee ravitsemuslaatua parantavia toimenpiteitä?
- mitä pitäisi muuttaa, että toimijat kokisivat saavansa ravitsemussitoumuksen tekemisestä lisäarvoa?
- mitä vaihtoehtoisia tapoja olisi edistää ruokavalion ravitsemuslaatua tuotteiden/aterioiden ja palvelujen avulla?

Kysymykset

- Mitä lisäarvoa ravitsemussitoumuksen laatiminen on tuonut / voisi parhaimmillaan tuoda?
- Jos Ravitsemussitoumusta ei olisi, millä toimenpiteellä tuotteiden, aterioiden, ruokaohjeiden ja palvelujen ravitsemuslaatua voitaisiin parantaa?
- Mikä kannustaisi tekemään ravitsemussitoumuksia?

Tarkentavia kysymyksiä fasilitaattorin avuksi

- Miksi Ravitsemussitoumus-toimintamalli on käyttökelpoinen / ei ole käyttökelpoinen?
- Miten toimintamallia tulisi kehittää, että se toisi enemmän lisäarvoa?
- Mikä mahdollistaisi ravitsemussitoumuksen tekemisen?

## Ryhmäkeskustelu 2: Tulokset ja havainnot

Mitä lisäarvoa ravitsemussitoumuksista on tai voisi olla?

- Ravitsemuslaadun huomioiminen toiminnassa
- Asiakkailla näkyvyyttä ravitsemusvastuullisesta toiminnasta.
- Konkreettiset teot osoittavat ravitsemusvastuullisuuden.
- Ravitsemussitoumus osoittaa ravitsemusvastuullisuuden myös yrityksen sisällä.
- Ravitsemussitoumuksista pitäisi tulla mainetekijä.
- Ravitsemussitoumusten tulisi olla myös markkinoinnillinen keino viestiä ravitsemuslaadun parantamiseksi tehdystä työstä.
- Linkki ravitsemussitoumuksista yrityksen sivuille. "Mekin kannoimme kortemme kekon ja teimme ravitsemussitoumuksen, katso miten?"
- Ainakin isoilla yrityksillä on jo omat vastuullisuusstrategiansa, heille ravitsemussitoumuksen tuoma lisäarvo ei ole ollut selkeä.

Mikä kannustaisi tekemään ravitsemussitoumuksia?

- Suurempi ja laajempi näkyvyys myös kuluttajille.
- Malli on kuluttajille tuntematon, mikä ei kannusta sitoumusten tekemiseen.
- Julkinen paine, esim. markkinointikampanja.
- Varmuus toimintamallin jatkuvuudesta.
- Ravitsemus- ja terveystieteiden ei saisi rajoittaa ravitsemussitoumuksista kertomista (esim. suolan vähentäminen).
- Seuranta ravitsemussitoumusten vaikutuksista kuluttajatottumuksiin. Valitseeko kuluttaja kuitenkin ravitsemuslaadultaan heikompia tuotteita vai saadaanko aikaan yhteiskunnallista vaikutusta?
- Ravitsemussitoumuksista kertova merkki/sertifikaatti, jota voisi hyödyntää markkinoinnissa ja viestinnässä. Merkin tai sertifikaatin tunnetuksi tekeminen voi kuitenkin olla erittäin hidasta. Tuotteet kuitenkin vaihtuva nopeasti, joten pakkausmateriaaleissa voisi olla vaikea hyödyntää.

Sisältöalueiden kehittämistarpeet

- Sisältöalueet koettiin hankaliksi ja erisuhtaisiksi – esim. sokeri vs. tuotteet lapsille.
- Miksi samaan sitoumukseseen ei voi valita useaa sisältöaluetta, jos tavoitteena on ravitsemusarvoltaan kokonaisuudessaan parempi tuote?
- Sisältöalueista puuttuu kuitu, vaikka riittämätön kuidun saanti on väestötason ongelma.

## Ryhmäkeskustelu 3: Ravitsemussitoumus-toimintamalli – järjestelmän kehittäminen

Tavoitteet

Ymmärtää (toimijoiden näkökulmasta):

- miten Ravitsemussitoumus-toimintamalli sopii osaksi Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta? Onko se oikea "paikka"?
- miten verkkosivuilla olevaa järjestelmää tulisi kehittää?
- mikä järjestelmässä on parasta / heikointa?

Kysymykset

- Onko Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus toimiva paikka Ravitsemussitoumukselle? Miksi/miksi ei?
- Mitkä ovat Ravitsemussitoumus-järjestelmän parhaat ominaisuudet?
- Miten Ravitsemussitoumus-järjestelmän verkkosivustoa pitäisi kehittää?

Tarkentavia kysymyksiä fasilitaattorin avuksi

- Mihin muualle Ravitsemussitoumus voitaisiin sijoittaa? (jos sitoumus2050.fi-sivustoa ei pidetä toimivana osoitteena)
- Puuttuuko järjestelmästä jokin ominaisuus?
- Onko järjestelmässä jotain tarpeettomia ominaisuuksia?
- Mikä helpottaisi ravitsemussitoumusten tekemistä verkkosivustolla?
- Onko ravitsemussitoumuksen laatimisessa ollut jotain erityisiä haasteita?

### Ryhmäkeskustelu 3: tulokset ja havainnot

Ravitsemussitoumus osana Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta

- Varmasti ihan toimiva paikka – mikä muu paikka se voisi olla?
- Kuluttajat tuskin löytävät sitä täältä.
- Onko Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus tunnettu kansalaisten keskuudessa?
- Tunnettuus nyt jo aika alhaista. Jos olisi omana kokonaisuutena, näkyvyys ehkä vielä heikompi.
- Kuluttajien on nyt vaikea löytää ravitsemussitoumukset.

Ravitsemussitoumuksen parhaat ominaisuudet

- Toimintamallin perusajatus ja tavoitteet ovat erinomaisia, mutta tunnettuus on heikko ja siihen pitäisi panostaa.
- Elintarviketeollisuus toimii, mutta miten kuluttajat saataisiin tuupattua oikeaan suuntaan?
- Ravitsemussitoumuksia voi tehdä pienistäkin parannuksista ("pienistä puroista kasvaa iso virta" -ajatus").

Toiveet ja ehdotukset Ravitsemussitoumus-järjestelmän ja verkkosivuston kehittämiseksi:

Sisältöalueet

- Pitäisi olla myös sisältöalue, jossa huomioidaan tuotteen koko terveellisyys.
- Sisältöalueet eivät ole nyt yhteismitallisia. Osa liittyy selkeästi ravitsemuslaatuun ja osa puolestaan ruokaohjeisiin, aterioihin jne. Olisiko selkeämpää, että sisältöalueet liittyisivät ravitsemuslaatuun, esim.
  - kasvikset
  - rasvan laatu
  - sokeri
  - suola
  - kuitu
  - ravintosisältö kokonaisuudessaan.

Tämän lisäksi voisi tarvittaessa olla toinen valinta, jossa valittaisiin esim. jokin seuraavista:

- ateriat
- ruokaohjeet
- lapsille suunnatut tuotteet.

Ravitsemussitoumuksen laatimisen ja raportoinnin yksinkertaistaminen & tulosten seuranta

- Tekstikenttiä koettiin olevan liian monta (sitoumus lyhyesti, mitä uutta sitoumus tuo toimintaan, taustatietoa sitoumuksesta, toimenpiteen kuvaus) ja tuntui, että sama asia piti toistaa moneen kertaan.
- Ravitsemussitoumuksen laatiminen toivottiin yksinkertaisemmaksi. Nyt koettiin liian moniportaiseksi ja aikaa vieväksi.

- Raportoinnin pitäisi olla yksinkertaisempi, nyt liian työläs.
- Raportoinnista pitäisi tulla säännöllisesti muistutukset (nyt ei ole toiminut).
- Miten ravitsemussitoumusten tuloksia voisi helpommin seurata verkkosivustolla?
- Toimenpiteiden toteuttaminen ja raportointi täysin toimijan omalla vastuulla, koska ei minkäänlaista valvontaa.

#### Hakutoimintojen kehittäminen

- Ravitsemussitoumuksia tulisi voida eritellä katsojan toimesta paremmin.
- Ravitsemussitoumuksia tulisi voida listata myös sisältöalueiden tai toimialan perusteella.
- Yksittäisen toimijan ravitsemussitoumukset sekä yhteiskuntasitoumukset pitäisi saada näkymään samalla kertaa.

#### Ravitsemussitoumusten näkyvyys Kestävän kehityksen sitoumus2050-verkkosivustolla

- Ravitsemussitoumukset pitäisi löytää helpommin sitoumus2050-verkkosivustolta.
- Sitoumus2050-verkkosivustolta on pitäisi helpommin löytää, missä ja miten ravitsemussitoumus laaditaan.

#### Ravitsemussitoumus-järjestelmän brändääminen

- Järjestelmä pitäisi brändätä houkuttelevammaksi sekä yrityksille että kuluttajille. Esim. laatusertifikaatti, jonka voisi liittää esim. yrityksen verkkosivustolle ja kertoa, mitä yritys on tehnyt ravitsemuksen eteen.
- On kuitenkin hyvä huomioida, että merkkien brändääminen ja tunnettuuden lisääminen eivät ole ihan yksinkertaista sekä se, että sertifikaatit tuovat mukanaan auditoinnin, joka on usein haastavaa ja jäykkää sekä tuo lisätyötä
- Sertifikaatti esim. "Olemme ravitsemusvastuullinen yritys", josta linkki tehtyihin toimenpiteisiin.
- Mikä on sivuston kohderyhmä? Ketkä käyttävät sivustoa?

# Ravitsemussitoumus-toimintamallin asiantuntijapaneelin yhteenveto

## Asiantuntijapaneelin tavoitteet

Ravitsemussitoumus-toimintamallin asiantuntijapaneelin tarkoituksena oli arvioida sisältöanalyysin, kyselytutkimuksen ja arviointifoorumin tuloksia sekä keskustella niiden pohjalta toimintamallin vaikuttavuudesta, kehittämisen suuntaviivoista ja tulevaisuudesta.

## Asiantuntijapaneelin toteutus

Asiantuntijapaneeli toteutettiin verkkotapaamisena, jossa osallistujille esiteltiin keskustelujen taustaksi sisältöanalyysin, kyselytutkimuksen ja arviointifoorumin keskeiset havainnot sekä Ravitsemussitoumus-toimintamallin SWOT-analyysin luonnos (liite 4). Asiantuntijapaneelin puheenjohtajana ja fasilitaattorina toimi Ravitsemussitoumus-toimintamallin arvioinnin toteuttaja.

Asiantuntijapaneeliin ilmoittautui ja osallistui 14 asiantuntijaa ao. organisaatioista:

- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta
- Helsingin yliopisto, Elintarvike- ja ravitsemustieteiden osasto
- Turun yliopisto, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus
- Maa- ja metsätalousministeriö
- Ravitsemusterapeuttien yhdistys ry
- Suomen Sydänliitto ry
- Motiva Oy

## Asiantuntijapaneelin esittämät havainnot, kehittämiskohteet ja -ideat

### Asiantuntijapaneelin havainnot sisältöanalyysin, kyselyn ja arviointifoorumin tuloksista

Ravitsemussitoumusten lukumäärä, laatu ja vaikuttavuus

- Ravitsemussitoumuksen tehneiden toimijoiden (20) ja toimenpiteiden (74) lukumäärää pidettiin yleisesti pienenä.
- Toimenpiteiden vaikuttavuudesta on vaikea saada käsitystä, koska
  - esimerkiksi toimenpiteiden kohderyhmän koko ei ole tiedossa
  - ei tiedetä, ovatko esimerkiksi koululaiset valinneet tarjolla olleita, vähemmän sokeria sisältäviä välipaloja.

- Kaikissa sisältöalueissa toimenpiteet eivät kohdentuneet Ravitsemussitoumus-toimintamallin tavoitteissa määritettyihin tuoteryhmiin.
  - Esimerkiksi leivän suolapitoisuuden alentamisesta ei ole tehty yhtään ravitsemussitoumusta.
- Toimenpiteiden monipuolisuuden kirjo koettiin vahvuudeksi, jota todennäköisesti ei voida saavuttaa esimerkiksi lainsäädännöllä.
- Ravitsemussitoumusten lukumäärässä ei suoraan näy esimerkiksi se, että elintarviketeollisuus kannattaa vapaaehtoisia ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä.

#### Ravitsemussitoumusten tunnettuus

- Sitoumus2050-sivusto ei näy kuluttajille – sivustolla käyvät pääasiassa toiset sitoumusten tekijät.
- Tunnettuus ruoka-alan toimijoiden parissa ei ilmeisesti vielä ole riittävä, koska ravitsemussitoumuksia ovat tehneet lähinnä isot toimijat.

#### Ravitsemussitoumuksen laatimisesta saatava lisäarvo

- Mitä kannustimia ruoka-alan toimijoille on ravitsemussitoumuksen tekemiseksi?
  - Hyvät sitoumukset ja aiheet ovat mielissä usein vain lyhyen aikaa. Hyvä idea, että "palkittaisiin" sitoumusten tekijät ja nostettaisiin esiin sitoumuksia. Ravitsemussitoumusten teon pitää olla kannustavaa.
- Mitä hyötyä yritykset saavat ravitsemussitoumuksen tekemisestä?
- Miten ja minkälaista näkyvyyttä ravitsemussitoumuksille tulisi saada?
- Ravitsemussitoumuksen tekemisen hyödyistä ja saavutuksista tulisi viestiä enemmän, pitäisikö esimerkiksi olla vuoden palkinto tai nosto?
- Yhteiskuntavastuullinen profiiliin nosto on hyöty ravitsemussitoumuksen tekijälle.

#### Ravitsemussitoumusten sisältöalueet

- Ovatko sisältöalueet hyviä ja tarpeeksi kattavia?
  - Tavoitteena on tehdä terveelliset valinnat helpommaksi -> miten tämä konkretisoituu?
  - Esimerkiksi kotimainen kalansyöntiohjelma -> miten tämä näkyy?
- Sisältöalueiden määrittely on perustunut vahvasti EU:n reformulaatio-ohjelmaan, olisiko nyt aika laajentaa sisältöalueiden valikoimaa?

#### Ravitsemussitoumusten tekijät

- Miten saadaan toimijat ja sidosryhmät monipuolisesti mukaan?
  - Meneekö esimerkiksi alkutuotanto enemmän yhteiskuntasitoumuksen alle?
  - Yhtään mediaa ei näkynyt ravitsemussitoumusten tekijöiden joukossa (toim. huom. kaupan ravitsemussitoumuksissa on mukana myös useita yhden kaupan median tekemiä ravitsemussitoumuksia).
  - Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallia mainostetaan?
  - Miten kunnat saataisiin mukaan?
- Ravitsemussitoumuksen on tehnyt vain kahdeksan toimijaa, joilla on Sydänmerkin käyttöoikeus. Sydänmerkin käyttöoikeus on kuitenkin huomattavasti useammalla toimijalla, joten tätä kautta voisi olla mahdollisuus löytää lisää ravitsemussitoumusten tekijöitä.
  - Esimerkiksi 6 eri yrityksellä on yhteensä 20 Sydänmerkki-leipää, joista on vähennetty suolaa, mutta sisältöanalyysin perusteella vain yksi ravitsemussitoumusten toimenpide liittyi leivän suolapitoisuuteen.

## Asiantuntijaneelin esittämät kehittämisideat

- Ravitsemussitoumus-toimintamallissa voisi olla hyvä asettaa tavoitteeksi ravitsemussitoumuksen laatineiden toimijoiden lukumäärä – vastaavasti kuin materiaalitehokkuuden sitoumuksissa.
- Toimijat voisivat yhdessä sopia toimialakohtaisesti yhteiset mitattavat tavoitteet.
  - Yhteismitalliset toimenpiteet ja tavoitteet tukisivat viestintää ja julkista näkyvyyttä. Esim. voitaisiin viestiä, että ”ravitsemussitoumusten toimenpiteiden ansiosta suolapitoisuudet ovat alentuneet X %”.
  - Esimerkiksi Elintarviketeollisuusliitto tai sen toimialayhdistykset voisivat sopia jäsenyrityksille asetettavasta kollektiivisesta tavoitteesta, jotka pyritään saavuttamaan vapaaehtoisilla toimenpiteillä.
- Ravitsemussitoumus-toimintamallia voitaisiin markkinoida toimijoille, joilla on Sydänmerkin käyttöoikeus.
- Kuntatoimijat voisivat raportoida hyvinvointikertomuksessa ravitsemussitoumuksista. Myös kunnassa toimivien yritysten tekemät ravitsemussitoumukset voitaisiin ottaa mukaan hyvinvointikertomukseen.
  - THL:n TEAvisariin voisi ehdottaa kysymystä ”Onko kunnassa tehty Ravitsemussitoumuksia?”
- Ravitsemussitoumus-toimintamallia voisi markkinoida kuntien ja hyvinvointialueiden yhteiseksi ravitsemusterveyden edistämisen työkaluksi.
- Kuntatasolla voisi kannustaa ruokapalvelujen tuottajia, alueen järjestöjä ja elinkeinoelämän edustajia tekemään ravitsemussitoumuksia yhteistyössä.
- Voisiko sitoumuksen tekijöitä haastaa kirjaamaan myös sitoumuksen toimenpiteiden vaikutuksia kohdeväestön tasolla?
- Diplomi, jonka ravitsemussitoumuksen tekijä voi ladata verkkosivustolta (vrt. Ammattikeittiöosaajat ry:n kouluruokadiplomi)
  - Toisaalta pohdittiin, kannustaako diplomi riittävästi kaikkia, esimerkiksi yrityspuolen toimijoita.
- Ravitsemussitoumuksista on tärkeää viestiä myös kuluttajille, jotta sitä kautta toimijoille tulisi painetta ravitsemussitoumusten tekemiseen.
- Ravitsemussitoumuksen tekijät ovat edelläkävijöitä, joiden tulisi saada näkyvyyttä.
- Voisiko Ravitsemussitoumus-toimintamalli olla selkeämmin yrityksille tarkoitettu oman toiminnan systemaattisen kehittämisen työkalu, joka tukee esimerkiksi vastuullisuusraportointia.
- Sisältöalueita tulisi monipuolistaa
  - Esimerkiksi kuitu, täysjyvä, punaisen lihan vähentäminen ja kotimaisen kalan käytön edistäminen olisivat hyviä täydennyksiä.

# Kiitokset

Ravitsemussitoumus-toimintamallin pilotin (2017–2020) toteutumisen vaikuttavuuden arviointi ja kehityssuunnitelma -toimeksiannon toteuttajat haluavat lämpimästi kiittää kaikkia arviointitilaisuuksiin osallistuneita ja kyselytutkimukseen vastanneita arvokkaista tiedoista ja näkemyksistä, jotka auttoivat Ravitsemussitoumus-toimintamallin arvioinnissa ja kehittämissuunnitelman laatimisessa.

Kiitokset arviointityön ohjausryhmälle asiantuntevasta opastuksesta ja kannustavasta palautteesta. Ohjausryhmään kuuluivat:

- Jaana Lindström, puheenjohtaja (tutkimuspäällikkö, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos)
- Maijaliisa Erkkola (yliopistonlehtori Helsingin yliopisto, Elintarvike- ja ravitsemustieteiden osasto)
- Anu Hopia (tutkimusprofessori, Turun yliopisto, funktionaalisten elintarvikkeiden tutkimuskeskus)
- Marja Innanen (johtava asiantuntija, Valtioneuvoston kanslia, strategiaosasto, hallituspolitiikkayksikkö)
- Piia Jallinoja (professori, Tampereen yliopisto, yhteiskuntatieteellinen tiedekunta)
- Arto Lindblom (professori, Aalto-yliopisto, Kauppakorkeakoulu, markkinoinnin laitos)
- Anna Lemström (elintarvikeylitarkastaja, Maa- ja metsätalousministeriö, Ruokaosasto)
- Heli Tammivuori (johtaja, Elintarviketeollisuusliitto ry)
- Arja Lyytikäinen, puheoikeudella (pääsihteeri, Valtion ravitsemusneuvottelukunta).

Erityiskiitokset Arja Lyytikäiselle ravitsemussitoumukseen liittyvien tausta-aineistojen toimittamisesta sekä työn aikana saadusta avusta ja ohjauksesta. Riina Pursiaiselle (Valtioneuvoston kanslia) kiitokset aineiston toimittamisesta ravitsemussitoumusten sisältöanalyysia varten ja kutsujen lähettämisestä ravitsemussitoumuksen laatineille toimijoille. Arviointifoorumin ryhmäkeskustelujen fasilitoinnista kiitokset ohjausryhmän Jaana Lindströmille ja Anu Hopialle sekä yhteistyökumppanina toimineelle Virpi Kulomaalle.

Kiitokset myös Elintarviketeollisuusliitto ry:lle, Ammattikeittiöosaajat ry:lle, Päivittäistavarakauppa ry:lle ja Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:lle kyselytutkimuksen linkin ja arviointifoorumin kutsun jakamisesta jäsenistöilleen.

Maa- ja metsätalousministeriön rahoittaman toimeksiannon toteutuksesta vastasi LiForno Oy/Liisa Pättiniemi-Fagerström. Sisältöanalyysin aineiston analysoinnissa, kyselytutkimuksen toteutuksessa ja tulosten analysoinnissa sekä arviointifoorumin teknisessä toteutuksessa yhteistyökumppanina toimi Valoa Digital Oy. Arviointifoorumin ja asiantuntijaraadin toteutuksessa sekä aineistojen ulkoasun suunnittelussa ja toteutuksessa yhteistyökumppanina toimi ViestintäValkea Oy.



## Lähteet

1. **EU.** Roadmap for Action on Food Product Improvement. *Ruokavirasto*. [Online] 2016. [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussitoumus/eu\\_roadmap-for-action-on-food-product-improvement\\_2016.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussitoumus/eu_roadmap-for-action-on-food-product-improvement_2016.pdf).
2. **Council of the European Union.** Food product improvement – Council conclusions (17 June 2016). [Online] 2016. [https://ec.europa.eu/health/sites/default/files/nutrition\\_physical\\_activity/docs/2016\\_councilcl\\_fo\\_odproductimprovement\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/health/sites/default/files/nutrition_physical_activity/docs/2016_councilcl_fo_odproductimprovement_en.pdf).
3. **Maa- ja metsätalousministeriö.** Ruokapoliittisen selonteon toimeenpanosuunnitelma. [Online] 2019 päivitetty.
4. **Valtion ravitsemusneuvottelukunta.** Terveyttä edistävä ruokavalio. *Ruokavirasto*. [Online] <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussitoumus/>.
5. **World Health Organisation.** Better food and nutrition in Europe: a progress report monitoring policy implementation in the WHO European Region. [Online] 2018. [https://www.euro.who.int/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0005/355973/ENP\\_eng.pdf](https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0005/355973/ENP_eng.pdf).
6. **Jolanda Boer, Jeanine Drienaar, Anneke Blokstra, Francy Vennemann, Nikolai Pushkarev, Johan Hansen.** *Supporting the mid-term evaluation of the EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020 The Childhood Obesity Study*. s.l. : European Commission. Directorate-General for Health and Food Safety, 2018.
7. **Euroopan komissio.** EU:n vastuullisen elintarvikalan liiketoiminnan ja markkinoinnin käytäntösäännöt. Yhteinen tavoitepolku kohti kestävää elintarvikejärjestelmää. [Online] 2017. [https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-10/f2f\\_sfpd\\_coc\\_final\\_fi.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-10/f2f_sfpd_coc_final_fi.pdf).
8. **European Union.** Farm to Fork Strategy. [Online] 2020. [https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf).
9. **European commission.** Individual pledges to the Code of Conduct for Responsible Food Business and Marketing Practices. [Online] 2021. [https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy/sustainable-food-processing/code-conduct/individual-pledges\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy/sustainable-food-processing/code-conduct/individual-pledges_en).
10. **Valtion ravitsemusneuvottelukunta.** Terveyttä edistävä ruokavalio. [Online] 2017. <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussitoumus/>.
11. **Valtioneuvoston kanslia.** **Kestävän kehityksen toimikunta.** [Online] [https://sitoumus2050.fi/koti#](https://sitoumus2050.fi/koti#/).
12. **Tilastokeskus.** Suomen virallinen tilasto. *Yritysten rakenne- ja tilinpäätöstilasto*. [Online] 2021. <http://www.stat.fi/til/yrtil/>.

# Liitteet

## Liite 1.

### Ravitsemussitoumusten sisältöalueiden kuvaukset lyhyesti.

Lähde: Ruokavirasto. Ravitsemussitoumus. Sisältöalueiden kuvaukset lyhyesti.

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussitoumus/sisaltoaluekuvaukset\\_taulukko\\_15.6.2017.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussitoumus/sisaltoaluekuvaukset_taulukko_15.6.2017.pdf)

SISÄLTÖALUE	SISÄLLÖN KUVAUS	VÄESTÖTASON TAVOITE	TOIMENPITEET	MUUTA HUOMIOITAVAA
SUOLA	Vähennämme suolan saantia vaikuttamalla tuotteiden koostumuksiin ja hankintoihin. Suolapitoisuuksia alennetaan asteittain, jolloin vaikutetaan sekä saantimäärään että suolamieltyykseen.	Suolan saannin tulisi vähentyä -20 % vuoteen 2020 mennessä verrattuna Finravinto 2012 tutkimukseen.  Pitkän aikavälin tavoite on, että suolan saannin kannalta merkittävimmissä tuotteissa saavutetaan Sydänmerkki-kriteerien mukaiset suolatasot.	Kohdennetaan suolan saannin kannalta merkittävimpiin ruokaryhmiin: - leipä- ja viljavalmisteet, - valmisruoat, - lihavalmisteet, - leikkeleet ja juustot  Suolana käytetään ensisijaisesti jodoitua suolaa.	Suolan määrää vähennettäessä on kiinnitettävä huomiota siihen, että tyydyttyneen rasvan, transrasvan, lisätyn sokerin ja energian määrä eivät lisäänty.
RASVAN LAATU	Parannamme rasvan laatua vähentämällä kovan rasvan (tyydyttynyt rasva, transrasva) sekä lisäämällä pehmeän rasvan (kerta- ja monitydyttymätön rasva) osuutta tuotteissa ja hankinnoissa.	Tyydyttyneen rasvan saannin tulisi väestötasolla vähentyä -20 % vuoteen 2020 mennessä verrattuna Finravinto 2012 tutkimukseen.  Pitkän aikavälin tavoite on, että tyydyttyneen rasvan saannin kannalta merkittävimmissä tuotteissa saavutetaan Sydänmerkki-kriteerien mukainen rasvan laatu.	Kohdennetaan erityisesti tyydyttyneen tai tyydyttömän rasvan saannin kannalta merkittävimpiin ruokaryhmiin:  - maitovalmisteet - levitteet - lihavalmisteet, - valmisruoat, - levitteet ja - leivonnaiset.  Voi kohdentaa myös muihin tuotteisiin, jotka ovat tärkeitä ruokavalion rasvan laadun parantamisen kannalta. Vaihdetaan rasvan laatu kovista pehmeisiin rasvoihin (lisätään öljyn käyttöä)	Tyydyttyneen rasvan vähentäminen ei saa johtaa suurempaan transrasvan, lisätyn sokerin, suolan tai energian määrään.

SISÄLTÖALUE	SISÄLLÖN KUVAUS	VÄESTÖTASON TAVOITE	TOIMENPITEET	MUUTA HUOMIOITAVAA
SOKERI	Vähennämme sokerin saantia alentamalla sokeripitoisuuksia tuotteissa ja hankinnoissa. Vaikutamme sokerin saantimäärään sekä makumieltymyksiin.	Sokerin saannin kannalta merkittävässä tuoteryhmässä sokeripitoisuuksia vähennetään -10 % 2015-2020.  Pitkän aikavälin tavoite on, että sokerin saannin kannalta merkittävimmissä tuotteissa saavutetaan Sydänmerkki-kriteerien mukainen sokerin määrä.	Kohdennetaan erityisesti lisätyn sokerin saannin kannalta merkittävimpiin ruokaryhmiin:  - virvoitus- ja mehujuomat, - leivonnaiset, aamiaisviljavalmisteet, - lisättyä sokeria sisältävät maitovalmisteet ja marja- ja hedelmäruoat.	Lisätyn sokerin vähentämisen tulisi johtaa pienempään energiasisältöön. Energiasisältö voi kuitenkin pysyä samana edellyttäen, että ravitsemuslaatu samanaikaisesti paranee, esimerkiksi kuidun määrä kasvaa. Tyydyttyneen rasvan, transrasvan tai suolan määrä ei saa suurentua.
KASVIKSET (juurekset, vihannekset, marjat ja hedelmät)	Lisäämme ravitsemussuosituksen mukaista kasvien käyttöä. Edistämme kasvien käyttöä myös markkinointiviestinnän, ruokakasvatuksen, ruokaohjeiden ja muiden toimenpiteiden avulla.	Vuoteen 2020 mennessä kasvien, käyttömäärä kasvaa + 30 % verrattuna vuoden 2012 Finravinto - tutkimukseen (Käyttö vuonna 2012 miehet keskimäärin noin 300 g ja naiset noin 350 g/vrk; pitkän aikavälin tavoite on 500 g/vrk).	Erityisesti lisätään vihannesten, juuresten, marjojen ja hedelmien monipuolista tarjontaa sekä niiden osuutta aterioilla sekä parannetaan kasvisruokien saatavuutta. Edistetään kasvien käyttöä monilla eri toimenpiteillä kuten markkinointiviestinnän, ruokakasvatusmenetelmien (esim. Sapere-aistilähtöinen ruokakasvatus, makukerhot ja -koulut) ja ruokaohjeiden avulla.	Tuotteiden ravitsemuslaatu ei saa samanaikaisesti heikentyä muun ravintosisällön, erityisesti suolan, sokerin ja tyydyttyneen rasvan suhteen.
TUOTTEET LAPSIKSI	Edistämme ravitsemussuosituksen toteutumista parantamalla lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaatua ja vastuullista markkinointiviestintää.	Vuonna 2020 kaikki (100 %) lapsille suunnatut tuotteet ovat Sydänmerkki-kriteereiden tai WHO ravitsemusprofiilin mukaisia ja niiden markkinoinnissa noudatetaan lapsille suunnatusta markkinointiviestinnästä annettuja ohjeita ja suosituksia.	Toimenpiteillä parannetaan lapsille suunnattujen tuotteiden ravitsemuslaatua ja varmistetaan, että lapsille suunnatut tuotteet eivät ole suolan, rasvan laadun ja määrän tai lisätyn sokerin suhteen huonompia kuin vastaavat aikuisille suunnatut tuotteet.  Lapsille kohdistetussa markkinoinnissa sitoudutaan noudattamaan markkinointiviestinnän ohjeita ja suosituksia.	Huomioitava YK:n antamat ja lainsäädännön määritelmät mitä tarkoitetaan lapsella. Tuotteissa on noudatettava lainsäädännön ikärajoja ja ravitsemus- ja ruokasuosituksissa esitettyjä ikärajoja. Markkinoinnissa lapsella tarkoitetaan < 18 vuotiaita.

SISÄLTÖALUE	SISÄLLÖN KUVAUS	VÄESTÖTASON TAVOITE	TOIMENPITEET	MUUTA HUOMIOITAVAA
ANNOS- JA PAKKAUSKOOT	Pienennämme erityisesti runsaasti sokeria, rasvaa ja suolaa sisältävien tuotteiden suurimpia annos- ja pakkauskokoja. Tarjoamme ja esitämme markkinointi- viestinnässä käyttötilanteeseen sopivia annos- ja pakkauskokoja.	Toimijat tarjoavat ja esittävät markkinointi- viestinnässään ravitsemussuosituksen toteuttamista tukevia pakkaus- ja annoskokoja.	Toimenpiteillä lisätään kuluttajien mahdollisuuksia välttää liiallista energiansaantia. Toimenpiteet kohdistetaan erityisesti energiatiheiden pääruokalajien pakkaus- /annoskokoihin ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ruokakolmion "sattumat"-ryhmän tuotteisiin.	
LOUNAAT (Ateriat ja välipalat)	Tarjoamme aterioita, jotka täyttävät ravitsemussuosituksen laatuksia ja erityisesti lapsille ja nuorille välipaloja, jotka ovat kouluruokailusuositukseen kirjattujen välipalasuositusten mukaisia.	Joukkoruokailussa, ruoka- palveluissa ja lounasravinto- loissa on aina tarjolla vähintään yksi lounasvaihtoehto, joka täyttää ateriakokonaisuuden eri osille määritetyt ravitsemuslaadun kriteerit. Lasten ja nuorten välipalatarjonnassa noudatetaan valtion ravitsemusneuvottelukunnan välipalatarjonnasta antamia suosituksia.	Toimenpiteillä edistetään sitä, että tarjolla on aina vähintään yksi ravitsemus- laadun kriteerien mukainen lounasvaihtoehto sekä aina hedelmiä, marjoja ja/tai kasviksia sellaisenaan. Välipaloiksi on aina tarjolla Sydänmerkki- kriteereiden mukaisia välipalatuotteita sekä näiden lisäksi aina valikoimassa hedelmiä, marjoja ja/tai kasviksia sellaisenaan.	Ateriakohtaiset ravitsemuslaadun kriteerit: Katso Terveyttä ruoasta – suomalaiset ravitsemussuositukset, 2014, Liite 8. Välipalasuositukset: Katso Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus, 2017.
RUOKAOHJEET	Kehitämme ruokaohjeita, jotka helpottavat ravitsemussuosituksen mukaisen ruokavalion toteuttamista.	Ravitsemussuosituksen mukaisen ruokavalion toteuttamista tukevien ruoka- ohjeiden määrä markkinoinnissa ja eri medioissa lisääntyy. Ruokaohjeista ilmoitetaan aina sekä energian että suolan määrä annoksessa.	Lisätään ravitsemus- laadultaan suositeltavien ruokaohjeiden määrää markkinoinnissa ja eri medioissa. Erityisesti laaditaan ja julkaistaan ruokaohjeita, jotka auttavat vähentämään suolan, tyydyttyneen rasvan ja sokerin määrää sekä lisäämään kasvisten, marjojen ja hedelmien käyttöä.	

## Liite 2.

### Esimerkki ruoka-alan toimijoille toteutetun kyselytutkimuksen saatekirjeestä.

#### Hyvä vastaanottaja,

Ravitsemussitoutus on Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoutukseen yhdistetty toimintamalli, joka kannustaa ruoka-alan toimijoita kehittämään elintarvikkeiden ravitsemuslaatua, ruokasuositusten mukaista tarjontaa ruokapalveluissa ja ravitsemusvastaullisia toimintatapoja.

Vuodesta 2017 alkaen käytössä ollut Ravitsemussitoutus-toimintamallia arvioidaan parhaillaan. Arvioinnin toteuttaa Maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta LiForno Oy yhteistyössä asiantuntijaryhmän kanssa.

Nyt ravitsemussitoutuksen tehneillä toimijoilla on mahdollisuus antaa palautetta sekä kehittämissuhteita Ravitsemussitoutus-toimintamallin toimivuudesta ja vaikuttavuudesta.

Kyselyyn voi vastata **viimeistään**

**29.8.2021** osoitteessa: <https://q.surveypal.com/Ravitsemussitoutus>

**Kyselyyn toivotaan vastauksia laaja-alaisesti ravitsemussitoutuksen tehneiltä toimijoilta, toimintamallin tuntevilta ja myös niiltä, jotka eivät vielä tunne Ravitsemussitoutusta.** Samasta organisaatiosta voi olla useita vastaajia organisaation eri tasoilta. Kyselyllä selvitetään henkilökohtaisia näkemyksiä ja vastaukset käsitellään nimettöminä.

Kyselyä voi mielellään jakaa eteenpäin erityisesti organisaatiossasi tai sidosryhmissäsi ravitsemussitoutusten valmisteluun, viestintään tai toteutukseen osallistuneille henkilöille.

Lisätietoa Ravitsemussitoutus-toimintamallista löytyy [täältä](#).

Ruoka-alan toimijoiden tekemiin ravitsemussitoutuksiin voi tutustua [täällä](#).

Vastaa kyselyyn ja vaikuta! Kaikki palaute on arvokasta.

#### Lisätiedot kyselystä:

Liisa Pättiniemi-Fägerström, LiForno Oy, [liisapf@liforno.fi](mailto:liisapf@liforno.fi)

Ystävällisin terveisin

#### Arja Lyytikäinen

Pääsihteeri | Generalsekreterare | Secretary General  
Valtion ravitsemusneuvottelukunta/Statens näringsdelegation/National Nutrition Council  
c/o Ruokavirasto | Livsmedelsverket | Finnish Food Authority  
Elintarvikkeiden koostumusjaosto | Sektionen för livsmedlens sammansättning | Food Composition Section  
Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki, Finland  
tel. +358 29 520 4652 gsm + 358 50 4099 860  
vaihe | växel | exchange +358 29530 0400  
[arja.lyytikainen \[at\] ruokavirasto.fi](mailto:arja.lyytikainen@ruokavirasto.fi)  
[www.ravitsemusneuvottelukunta.fi](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi) ja [www.vrn.fi](http://www.vrn.fi)



## Liite 3.

### Ruoka-alan toimijoille järjestetyn arviointifoorumin kutsu ja ohjelma.

Hyvä vastaanottaja,

Tervetuloa Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointifoorumiin.

**Päivä: 7.10.2021**

**Aika: klo 12:30-16:00**

**Paikka: Teams-kokous**

#### **Ilmoittautuminen**

Ilmoittauduthan viimeistään 1.10.2021

Ravitsemussitoumus on Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumukseen yhdistetty toimintamalli, joka kannustaa ruoka-alan toimijoita kehittämään elintarvikkeiden ravitsemuslaatua, ruokasuositusten mukaista tarjontaa ruokapalveluissa ja ravitsemusvastuullisia toimintatapoja.

Arviointifoorumissa ruoka-alan toimijoilla (mm. elintarviketeollisuus, kauppa, ruokapalvelut, ravintolat) on mahdollisuus antaa palautetta Ravitsemussitoumus-toimintamallista sekä ideoita sen kehittämiseksi.

Arviointifoorumi on osa Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointihanketta, jonka toteuttaa Maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta LiForno Oy yhteistyössä asiantuntijaryhmän kanssa.

#### **Ohjelma**

- 12:30 Tervetuloa  
(Jaana Lindström, tutkimusjohtaja, THL, ohjausryhmän puheenjohtaja)
- 12:40 Sitoumus2050 tilannekatsaus, Ravitsemussitoumus osana sitoumus2050-järjestelmää.  
(Marja Innanen, apulaispääsihteeri, johtava asiantuntija, Kestävän kehityksen toimikunta)
- 12:50 Ravitsemussitoumus-toimintamalli väestön ravitsemuksen edistämiseksi  
(Sirpa Sarlio, neuvotteleva virkamies, STM)
- 13:00 Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointihanke – sisältöanalyysin ja kyselytutkimuksen tuloksia  
(Liisa Pättiniemi-Fagerström, johtava ravitsemusasiantuntija, toimitusjohtaja, LiForno Oy)
- 13:30 TAUKO
- 13:40 Ryhmäkeskustelut: tavoitteet, käytännön ohjeistus
- 13:50 Ryhmäkeskustelut (noin 20 min/ryhmä, osallistujat kiertävät jokaisessa ryhmässä)
1. Ravitsemussitoumusten vaikuttavuus
  2. Ravitsemussitoumus-toimintamallin lisäarvotekijät & tulevaisuus
  3. Ravitsemussitoumus-toimintamalli – järjestelmän kehittäminen
- 15:20 Ryhmäkeskustelujen yhteenveto
- 15:45 Loppusanat  
(Sirpa Sarlio, neuvotteleva virkamies, STM)

## Liite 4.

### Asiantuntijapaneelin kutsu ja ohjelma

Hyvä vastaanottaja,

Ravitsemussitoumus-toimintamallia arvioidaan parhaillaan.

Tervetuloa asiantuntijapaneeliin, joka järjestetään

*Keskiviikkona*

*10.11.2021*

*klo 9:00 – 11:30*

*Paikka: Teams-kokous*

#### [Ilmoittautuminen viimeistään 1.11.2021](#)

#### **Kokouksen osallistumislinkki lähetetään ilmoittautuneille lähempänä tilaisuutta.**

Asiantuntijapaneelissa keskustellaan Ravitsemussitoumus-toimintamallin sisältöanalyysin, ruoka-alan toimijoiden kyselytutkimuksen ja arviointifoorumin havainnoista sekä toimintamallin vaikuttavuudesta, tulevaisuudesta ja kehittämisen suuntaviivoista.

#### Ohjelma

- Tervetuloa, tavoitteet, päivän ohjelma
- Sisältöanalyysin, kyselytutkimuksen ja arviointifoorumin tulosten esittely
- Keskustelu tuloksista
- SWOT-analyysin laatiminen
- Ravitsemussitoumus-toimintamallin tulevaisuus ja kehittäminen
- Yhteenveto

Ravitsemussitoumus on Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumukseen yhdistetty toimintamalli, joka kannustaa ruoka-alan toimijoita kehittämään elintarvikkeiden ravitsemuslaatua, ruokasuositusten mukaista tarjontaa ruokapalveluissa ja ravitsemusvastuullisia toimintatapoja.

Lisätietoja Ravitsemussitoumus-toimintamallin asiantuntijapaneelista:

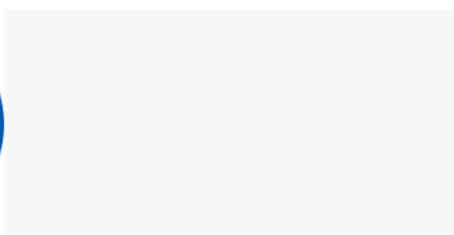
Liisa Pättiniemi-Fagerström, LiForno Oy, [liisapf@liforno.fi](mailto:liisapf@liforno.fi)

(LiForno Oy toteuttaa MMM:n toimeksiannosta Ravitsemussitoumus-toimintamallin arviointia yhteistyössä asiantuntijaryhmän kanssa)

## Liite 5.

### Kyselytutkimuksen kysymyslomake

Liitteessä on esitetty kyselylomakkeen kaikki kysymykset. Kaikki eivät vastanneet jokaiseen kysymykseen, vaan vastaukset esitettiin vastaajille raportin alussa esitetyn vastauslogiikan mukaisesti. Täydentävät ja tarkentavat kysymykset esitettiin vastaajille sen perusteella vastasivatko edeltävään esimerkiksi kyllä vai ei.



## Kysely Ravitsemussitoumus-toimintamallista

Ravitsemussitoumus on Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumukseen ([sitoumus2050.fi](https://www.sitoumus2050.fi)) yhdistetty toimintamalli, joka kannustaa kehittämään elintarvikkeiden ravitsemuslaatua, ruokasuositusten mukaista tarjontaa ruokapalveluissa ja ravitsemusvastaullisia toimintatapoja.

Kyselyn tavoitteena on kartoittaa ruoka-alan toimijoiden näkemyksiä Ravitsemussitoumus-toimintamallista. Kysely on osa arviointihanketta, jonka toteuttaa Maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta LiForno Oy (lisätietoja [liisapf@liforno.fi](mailto:liisapf@liforno.fi)) yhteistyössä asiantuntijaryhmän kanssa. Tulokset julkaistaan osana hankkeen loppuraporttia.

Vastaajiksi toivomme ravitsemussitoumuksen jo tehneitä, tekemistä harkkinneita sekä muita ruoka-alan edustajia. Vastaajia voi olla useita saman organisaation eri tasoilta.

Vastaamiseen kuluva aika on yksilöllistä, koska kyselyn sisältö mukautuu vastausten perusteella ja kyselyssä on myös avoimia kysymyksiä. Voit keskeyttää vastaamisen valitsemalla sivun alalaidasta "Tallenna ja jatka myöhemmin" ja ilmoittamalla sähköpostiosoitteesi. Saat sähköpostiisi linkin, jota kautta pääset palaamaan kyselyyn. Kyselyn toteuttajat LiForno Oy ja Valoa Digital Oy käsittelevät vastaukset nimettöminä.

### Tunnetko Ravitsemussitoumus-toimintamallin?

**\* Pakollinen kysymys**

- Kyllä
- Ei



**Mistä olet saanut tietoa Ravitsemussitoutus-toimintamallista?\*** Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Valtion ravitsemusneuvottelukunta (esim. verkkosivut, tiedotteet, seminaarit)
- Kestävän kehityksen sitoumus2050.fi -verkkosivusto
- Elintarviketeollisuusliitto ry (esim. uutiskirje, nettisivut, kokoukset, koulutukset)
- Päivittäistavarakauppa ry (esim. uutiskirje, nettisivut, kokoukset, koulutukset)
- Ammattikeittiöosaajat ry (esim. uutiskirje, nettisivut, kokoukset, koulutukset)
- MaRa ry (esim. uutiskirje, nettisivut, kokoukset, koulutukset)
- Ruokatoimittajat ry (esim. uutiskirje, nettisivut, kokoukset, koulutukset)
- Alan ammattilehdet
- Yleismediat (esim. päivälehdet, TV, radio)
- Muu, mikä?
- En osaa sanoa

**Onko organisaatiosi tehnyt ravitsemussitoutuksen/-sitoumuksia?\*** Pakollinen kysymys

- Kyllä
- Ei

**Oletko osallistunut ravitsemussitoutuksen/-sitoumusten laatimiseen?\*** Pakollinen kysymys

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä
- Ei

**Oletko itse laatinut ravitsemussitoutuksen/-sitoumukset sitoumus2050-verkkopalvelussa?\*** Pakollinen kysymys

- Kyllä
- Ei

**Miksi organisaatiosi ei ole tehnyt ravitsemussitoutusta?\*** Pakollinen kysymys

\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Kiire
- Resurssipula
- Ei riittävä osaamista
- Ei ole strategian mukainen
- Ei vastaa tuotekehityksemme/palveluutoilumme tavoitteita
- Ei kaupallista hyötyä
- Tuotteiden ravitsemuslaadun parantamiseen ei ole ollut tarvetta
- Palvelujen ravitsemuslaadun parantamiseen ei ole ollut tarvetta
- Liian suuri riski, jos tavoitteet eivät toteudu
- Ravitsemussitoutuksen toteutumista on vaikea seurata
- Toimenpiteiden ja tavoitteiden määrittely on vaikeaa
- Ravitsemussitoutuksen laatiminen verkkosivustolle on vaikeaa
- Epävarmuus Ravitsemussitoutus-toimintamallin jatkuvuudesta
- Ravitsemussitoutuksen vähäinen viestintä julkisuudessa
- Vähäiset mahdollisuudet hyödyntää ravitsemussitoutusta viestinnässä
- Muu, mikä?
- En osaa sanoa

**Jos organisaatiosi on harkinnut ravitsemussitoutuksen tekemistä, miksi se ei ole toteutunut?\*** Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Organisaatiosi ei ole harkinnut ravitsemussitoutuksen tekemistä
- Kiire
- Resurssipula
- Ei riittävä osaamista
- Ei ole strategian mukainen
- Ei vastaa tuotekehityksemme/palveluutoilumme tavoitteita
- Ei kaupallista hyötyä
- Tuotteiden ravitsemuslaadun parantamiseen ei ole ollut tarvetta
- Palvelujen ravitsemuslaadun parantamiseen ei ole ollut tarvetta
- Liian suuri riski, jos tavoitteet eivät toteudu
- Ravitsemussitoutuksen toteutumista on vaikea seurata
- Toimenpiteiden ja tavoitteiden määrittely on vaikeaa
- Epävarmuus Ravitsemussitoutus-toimintamallin jatkuvuudesta
- Ravitsemussitoutuksen laatiminen verkkosivustolle on vaikeaa
- Ravitsemussitoutuksen vähäinen viestintä julkisuudessa
- Vähäiset mahdollisuudet hyödyntää ravitsemussitoutusta viestinnässä
- Muu, mikä?
- En osaa sanoa

**Tuntuisiko ravitsemussitoutuksen tekeminen kiinnostavalta?\*** Pakollinen kysymys

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

**Mikä kannustaisi organisaatiotasi tekemään ravitsemussitoutuksen?**

## Arvio seuraavia tekijöitä ja hyötyjä asteikolla 1-5

- 1 = Ei lainkaan  
2 = Vähän  
3 = Jonkin verran  
4 = Paljon  
5 = Erittäin paljon  
EOS = En osaa sanoa

Mitkä tekijät vaikuttivat siihen, että organisaatiosi päätti laatia ravitsemussitoumuksen/-sitoumuksia?

\* Pakollinen kysymys

	1=Ei lainkaan 5=Erittäin paljon					EOS
	1	2	3	4	5	
Ravitsemusvastaavuuden edistäminen toiminnassamme*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu parantaa tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt maineelle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt markkinoinnille ja myynnille*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kuluttajien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Asiakkaiden odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sidosryhmien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Organisaation johdon innostuminen ja sitoutuminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu olla edelläkävijöiden joukossa*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu edistää terveellisiä ruokavaihtoja*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Oliko organisaatiollasi muita syitä laatia ravitsemussitoumus/-sitoumuksia?

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Mitä nämä muut syyt olivat?

Onko ravitsemussitoumuksen tekemisestä ollut odotusten mukaista hyötyä näiden tekijöiden osalta?

\* Pakollinen kysymys

	1=Ei lainkaan 5=Erittäin paljon					EOS
	1	2	3	4	5	
Ravitsemusvastaavuuden edistäminen toiminnassamme*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu parantaa tuotteiden tai palvelujen ravitsemuslaatua*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt maineelle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt markkinoinnille ja myynnille*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kuluttajien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Asiakkaiden odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sidosryhmien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Organisaation johdon innostuminen ja sitoutuminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu olla edelläkävijöiden joukossa*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu edistää terveellisiä ruokavaihtoja*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Onko ravitsemussitoumuksen tekemisestä ollut muita hyötyjä?

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Mitä nämä muut hyödyt ovat olleet?

Onko kuluttajilta, asiakkailta, sidosryhmiltä tai omalta organisaatiolta tullut ravitsemussitoumuksen liittyvää palautetta?

Kuluttajat\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Myönteistä palautetta  Neutraalia palautetta  Kielteistä palautetta  
 Ei palautetta  En osaa sanoa

Asiakkaat\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Myönteistä palautetta  Neutraalia palautetta  Kielteistä palautetta  
 Ei palautetta  En osaa sanoa

Sidosryhmät\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Myönteistä palautetta  Neutraalia palautetta  Kielteistä palautetta  
 Ei palautetta  En osaa sanoa

Oma organisaatio\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Myönteistä palautetta  Neutraalia palautetta  Kielteistä palautetta  
 Ei palautetta  En osaa sanoa

Minkälaista palautetta olette saaneet?

Onko ravitsemussitoumuksen tekemisellä ollut kielteisiä vaikutuksia?\*

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Minkälaisia kielteiset vaikutukset ovat olleet?

Onko ravitsemussitoumuksen tekeminen herättänyt organisaatiossasi keskustelua uusista ravitsemussitoumuksista tai muista toimista ravitsemusvastaavuuden edistämiseksi?\*

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Minkälaista keskustelua ravitsemussitoumuksen tekeminen on herättänyt?

Onko Ravitsemussitoumus-toimintamalli auttanut tuomaan esiin ravitsemusvastaavuuksia toimenpiteitä ja niiden tuloksia?\*

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Miten Ravitsemussitoumus-toimintamalli on auttanut tuomaan esiin ravitsemusvastaavuuksia toimenpiteitä ja niiden tuloksia?

Miksi Ravitsemussitoumus-toimintamalli ei ole auttanut tuomaan esiin ravitsemusvastaavuuksia toimenpiteitä ja niiden tuloksia?

Onko organisaatiosi hyödyntänyt ravitsemussitoumusta viestinnässä?\*

\* Pakollinen kysymys

- 1 = Ei lainkaan  
 2 = Vähän  
 3 = Jonkin verran  
 4 = Paljon  
 5 = Erittäin paljon  
 En osaa sanoa

Miksi organisaatiosi ei ole hyödyntänyt ravitsemussitoumusta viestinnässä?

Miten organisaatiosi on hyödyntänyt ravitsemussitoumusta viestinnässä?

Pidätkö Ravitsemussitoumus-toimintamallia käyttökelpoisena, kun terveellisiä ruokavalintoja edistetään tuotteiden, aterioiden, ruokaohjeiden tai palvelujen avulla?\*

\* Pakollinen kysymys

- 1 = En lainkaan  
 2 = Vähän  
 3 = Jonkin verran  
 4 = Paljon  
 5 = Erittäin paljon  
 En osaa sanoa

Tulisiko Ravitsemussitoumus-toimintamallia jatkaa?

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallia tulisi kehittää?

Miksi Ravitsemussitoumus-toimintamallia ei tulisi jatkaa?

Tiedätkö, että Ravitsemussitoumus-toimintamalli on osa Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta?\*

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei

Miten Ravitsemussitoumus-toimintamalli sopii osaksi Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta?\*

\* Pakollinen kysymys

- 1 = Erittäin huonosti  
 2 = Huonosti  
 3 = Kohtalaisesti  
 4 = Hyvin  
 5 = Erittäin hyvin  
 En osaa sanoa

Mitä muita näkemyksiä tai kommentteja sinulla on kansallisesta järjestelmästä, jonka avulla pyritään edistämään väestön mahdollisuuksia tehdä terveellisiä ruokavalintoja?

## Ravitsemussitoumuksen tekeminen edellyttää kuuden peruskriteerin täyttymistä

1. Ravitsemussitoumuksen on oltava Ravitsemussitoutumisen-toimintamallin visiota ja yleisiä tavoitteita tukeva sekä edistettävä yhtä tai useampaa sisältöaluetta.
2. Ravitsemussitoumuksen on huomioitava kokonaisuus. Tuotemuotoilun tuloksena tuotteiden ravitsemuslaadun tulee kokonaisuudessaan parantua.
3. Oltava ravitsemusvastaustuullista. Toimijoiden tulee myös markkinoinnissa ja viestinnässä toimia ravitsemusvastaustuullisesti eli noudattaa elintarvikkeita- ja ravitsemus- ja terveysväiteasetusta sekä kuluttajansuojalakeja ja soveltuvin osin markkinointiviestinnän ohjeita/suosituksia.
4. Oltava konkreettisia, spesifisiä ja merkittäviä
5. Oltava mitattavia ja seurattavia
6. Luotava uutta

## Arvioi peruskriteerien hyväksymistä ja niihin sitoutumista asteikolla 1–5

- 1 = Erittäin vaikeaa  
2 = Vaikeaa  
3 = Ei helppoa/ei vaikeaa  
4 = Helppoa  
5 = Erittäin helppoa  
EOS = En osaa sanoa

## Oliko ravitsemussitoumuksen peruskriteerien hyväksyminen ja niihin sitoutuminen helppoa?

\* Pakollinen kysymys

	1=Erittäin vaikeaa 5=Erittäin helppoa					EOS
	1	2	3	4	5	
1. kriteeri: Visiota ja tavoitteita tukeva, sisältöaluetta edistävä*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. kriteeri: Kokonaisuuden huomioiva*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. kriteeri: Ravitsemusvastaustuullinen markkinointi ja viestintä*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. kriteeri: Konkreettisuus, spesifisyys, merkittävyys*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. kriteeri: Mitattavuus ja seurattavuus*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. kriteeri: Uuden luominen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Ymmärsikö organisaatiosi peruskriteerit ohjeellisiksi vai velvoittaviksi?\*

- \* Pakollinen kysymys
- Ohjeellisiksi  
 Velvoittaviksi  
 En osaa sanoa

## Pitäisikö peruskriteereitä kehittää jollakin seuraavista tavoista?\*

\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Jättämällä pois jokin/joitakin peruskriteereitä  
 Muuttamalla peruskriteereitä  
 Lisäämällä uusia peruskriteereitä  
 Peruskriteereitä ei ole tarve kehittää

## Miksi ja miten peruskriteereitä tulisi kehittää?

## Mihin sisältöalueisiin organisaatiosi ravitsemussitoutumisen/-sitoumukset liittyvät?

\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja, jos organisaatiosi on tehnyt useita ravitsemussitoutumuksia.

- Suolan saannin vähentäminen  
 Rasvan laadun parantaminen  
 Sokerin saannin vähentäminen  
 Kasvisten (juurekset, vihannekset, marjat, hedelmät) käytön lisääminen  
 Lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen  
 Lapsille suunnatun markkinointiviestinnän parantaminen  
 Runsaasti sokeria, rasvaa tai suolaa sisältävien tuotteiden annos- ja pakkauskojen pienentäminen  
 Lounasaterioiden ja välipalatarjottavien ravitsemuslaadun parantaminen  
 Ruokaohjeiden ravitsemuslaadun parantaminen  
 En osaa sanoa

## Tulisiko Ravitsemussitoutumisen-toimintamalliin lisätä uusia sisältöalueita?\*

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

## Mitä uusia sisältöalueita tulisi lisätä ja miksi?

## Arvioi sisältöalueiden määrittelyitä asteikolla 1–5

- 1 = Erittäin epäselvä  
2 = Epäselvä  
3 = Jotseenkin selkeä  
4 = Selkeä  
5 = Erittäin selkeä  
EKM = Ei koske minua

Sisältöalueiden määrittelyt löydät tarvittaessa [täältä](#).

## Ovatko sisältöalueiden määrittelyt selkeitä?\*

\* Pakollinen kysymys

	1=Erittäin epäselvä 5=Erittäin selkeä					EKM
	1	2	3	4	5	
Suolan vähentäminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rasvan laadun parantaminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sokerin vähentäminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kasvisten (juurekset, vihannekset, marjat, hedelmät) lisääminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaatu ja markkinoinnin vastuullisuus*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Runsaasti sokeria, rasvaa tai suolaa sisältävien tuotteiden annos- tai pakkauskojen pienentäminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lounasaterioiden ja välipalatarjottavien ravitsemuslaadun parantaminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokaohjeiden ravitsemuslaadun parantaminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Minkälaisia tekemänne toimenpiteet ovat olleet?\*

\* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Olemassa olevien tuotteiden ravitsemuslaadun kehittäminen (reformulaatio)  
 Uusien tuotteiden kehittäminen  
 Pakkaus- tai annoskojen kehittäminen  
 Ateria- ja välipalatarjonnan kehittäminen  
 Nykyisten palvelujen kehittäminen  
 Uusien palvelujen kehittäminen  
 Markkinoinnin tai viestinnän kehittäminen  
 Ruokaohjeiden ravitsemuslaadun kehittäminen  
 Ruokakasvatukselliset toimenpiteet (esim. Sapere-ruokakasvatus, makukerhot ja -koulut)  
 Muu, mikä?  
  
 En osaa sanoa

### Arvioi tavoitteiden toteutumista asteikolla 1–5

- 1 = Ei lainkaan  
2 = Heikosti  
3 = Kohtuullisesti  
4 = Hyvin  
5 = Erittäin hyvin  
EOS = En osaa sanoa

Onko organisaatiosi tehnyt yhden vai useampia ravitsemussitoumuksia?

- Yksi ravitsemussitoutumus  
 Useita ravitsemussitoumuksia

Miten ravitsemussitoutukseen määritettyjen toimenpiteiden tavoitteet ovat toteutuneet?

- 1 = Ei lainkaan  
 2 = Heikosti  
 3 = Kohtuullisesti  
 4 = Hyvin  
 5 = Erittäin hyvin  
 En osaa sanoa

Miten ravitsemussitoutukseen määritettyjen toimenpiteiden tavoitteet ovat toteutuneet?

	1=Ei lainkaan 5=Erittäin hyvin					EOS
	1	2	3	4	5	
1. ravitsemussitoutumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. ravitsemussitoutumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. ravitsemussitoutumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. ravitsemussitoutumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. ravitsemussitoutumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. ravitsemussitoutumus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### Arvioi ravitsemussitoutuksen laatimiseen liittyviä ohjeita asteikolla 1–5

- 1 = Erittäin huonot  
2 = Huonot  
3 = Ei hyvät/ei huonot  
4 = Hyvät  
5 = Erittäin hyvät  
EOS = En osaa sanoa

Mitä mieltä olet ravitsemussitoutuksen laatimisesta ja raportoinnista annetuista ohjeista ja tuesta?

\* Pakollinen kysymys

	1=Erittäin huonot 5=Erittäin hyvät					EOS
	1	2	3	4	5	
Ravitsemussitoutuksen laatimiseen liittyvät ohjeet*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toimenpiteiden tulosten raportointiin liittyvät ohjeet*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ravitsemussitoutuksen laatimiseen saatava tuki*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ravitsemussitoutuksen raportointiin saatava tuki*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Minkälaisia ohjeita ja tukea olisitte tarvinneet lisää?

Onko säännöllinen raportointi hyödyllistä?

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei

## Ravitsemussitoutuksen kirjaaminen ja tulosten raportointi verkkosivustolla

### Arvioi seuraavia osa-alueita asteikolla 1–5

- 1 = Erittäin vaikeaa  
2 = Vaikeaa  
3 = Jokseenkin helppoa  
4 = Helppoa  
5 = Erittäin helppoa  
EOS = En osaa sanoa

Kuinka helppona/vaikeana pidit ravitsemussitoutuksen kirjaamista ja tulosten raportointia verkkosivustolla?

	1=Erittäin vaikeaa 5=Erittäin helppoa					EOS
	1	2	3	4	5	
Rekisteröityminen järjestelmään	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Löytäminen järjestelmästä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tekemisen aloittaminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nimen määrittely	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kestoajan määrittely	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lyhyen kuvauksen laatiminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sisältöalueen valitseminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toimenpiteen nimeäminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toimenpiteen kuvaus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mittarin valitseminen tai määrittely	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mitä uutta ravitsemussitoutumus tuo toimintaan? – määrittely	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Taustatietojen laatiminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ravitsemussitoutuksen hyväksymisprosessi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toimenpiteiden tulosten raportointi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Mitä haasteita ravitsemussitoutuksen kirjaamisessa ja raportoinnissa verkkosivustolla on ollut?

Saitteko riittävästi asiantuntija-apua ja teknistä tukea ravitsemussitoutuksen kirjaamiseen ja tulosten raportointiin verkkosivustolla? \* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Minkälaista apua ja tukea olisitte tarvinneet?

## Toimenpiteet ilman Ravitsemussitoumusta

Onko organisaatiosi tehnyt ao. ravitsemuslaadun parantamiseen liittyviä toimenpiteitä, vaikka niistä ei ole tehty ravitsemussitoumusta? \* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Ei
- Suolan vähentäminen
- Rasvan laadun parantaminen
- Sokerin vähentäminen
- Kasvisten (juurekset, vihannekset, marjat, hedelmät) lisääminen
- Lapsille tarkoitettujen tuotteiden ravitsemuslaadun parantaminen
- Lapsille suunnatun markkinointiviestinnän parantaminen
- Runsaasti sokeria, rasvaa tai suolaa sisältävien tuotteiden annos- tai pakkauskokojen pienentäminen
- Lounasaterioiden ja välipalatarjottavien ravitsemuslaadun parantaminen
- Ruokaohjeiden ravitsemuslaadun parantaminen
- Muu, mikä?
- En osaa sanoa

Minkälaisia toimenpiteet ovat olleet? \* Pakollinen kysymys

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- Olemassa olevien tuotteiden ravitsemuslaadun kehittäminen (reformulaatio)
- Uusien tuotteiden kehittäminen
- Pakkaus- tai annoskokojen kehittäminen
- Ateria- ja välipalatarjonnan kehittäminen
- Nykyisten palvelujen kehittäminen
- Uusien palvelujen kehittäminen
- Markkinoinnin tai viestinnän kehittäminen
- Ruokaohjeiden ravitsemuslaadun kehittäminen
- Ruokakasvatukselliset toimenpiteet (esim. Sapere-ruokakasvatus, makukerhot ja -koulut)
- Muu, mikä?
- En osaa sanoa

Miten toimenpiteiden toteutumista seurataan?

## Arvioi seuraavia tekijöitä asteikolla 1-5

1 = Ei lainkaan  
2 = Vähän  
3 = Jonkin verran  
4 = Paljon  
5 = Erittäin paljon  
EOS = En osaa sanoa

Mitkä tekijät ovat vaikuttaneet siihen, että organisaatiosi on parantanut tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua, vaikka niistä ei ole tehty ravitsemussitoumusta?

\* Pakollinen kysymys

	1=Ei lainkaan 5=Erittäin paljon					EOS
	1	2	3	4	5	
Ravitsemusvastuullisuuden edistäminen toiminnassamme*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu parantaa tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt maineelle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt markkinoinnille ja myynnille*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kuluttajien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Asiakkaiden odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sidosryhmien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Organisaation johdon innostuminen ja sitoutuminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu olla edelläkävijöiden joukossa*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu edistää terveellisiä ruokavaihtoja*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Onko muita tekijöitä, joiden vuoksi organisaatiosi on parantanut tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua ilman, että niistä on tehty ravitsemussitoumusta?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

Mitä nämä muut tekijät ovat olleet?

Mitkä tekijät ovat vaikuttaneet siihen, että organisaatiosi ei ole parantanut tuotteiden tai palvelujen ravitsemuslaatua?



## Arvioi seuraavia tekijöitä asteikolla 1-5

1 = Ei lainkaan  
2 = Vähän  
3 = Jonkin verran  
4 = Paljon  
5 = Erittäin paljon  
EOS = En osaa sanoa

Mitkä tekijät ovat vaikuttaneet siihen, että organisaatiosi on parantanut tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua, vaikka niistä ei ole tehty ravitsemussitoumusta?

\* Pakollinen kysymys

	1=Ei lainkaan 5=Erittäin paljon					
	1	2	3	4	5	EOS
Ravitsemusvastaavuuden edistäminen toiminassamme*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu parantaa tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt maineelle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyödyt markkinoille ja myynnille*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kuluttajien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Asiakkaiden odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sidosryhmien odotukset*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Organisaation johdon innostuminen ja sitoutuminen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu olla edelläkävijöiden joukossa*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Halu edistää terveellisiä ruokavaihtoja*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Onko muita tekijöitä, joiden vuoksi organisaatiosi on parantanut tuotteiden tai palveluiden ravitsemuslaatua ilman, että niistä on tehty ravitsemussitoumusta?

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Mitä nämät muut tekijät ovat olleet?

Mitkä tekijät ovat vaikuttaneet siihen, että organisaatiosi ei ole parantanut tuotteiden tai palvelujen ravitsemuslaatua?

Raportoiko organisaatiosi julkisesti ravitsemuslaadun parantamiseen liittyvistä toimenpiteistä (esim. vuosikertomuksessa tai vastuullisuusraportissa)?

\* Pakollinen kysymys

- Kyllä  
 Ei  
 En osaa sanoa

Miten organisaatiosi raportoi julkisesti näistä toimenpiteistä?

Miksi organisaatiosi ei raportoi julkisesti näistä toimenpiteistä?

Miten Ravitsemussitoumus-toimintamallista voisi tehdä houkuttelevamman ruoka-alan toimijoille?

Millä alalla organisaatiosi toimii? \* Pakollinen kysymys

- Elintarviketeollisuus  
 Kauppa – vähittäiskauppa  
 Kauppa – tukkukauppa  
 Kauppa – maahantuojat  
 Kunnan ruokapalvelu  
 Maakunnan ruokapalvelu  
 Lounasravintola (henkilöstöravintola)  
 Pikaruokaravintola  
 Illallisravintola  
 Kahvila  
 Ammattikorkeakoulu tai yliopisto (korkea aste)  
 Koulu/oppilaitos (2. aste, lukio, ammatillinen oppilaitos, vapaa sivistystyö)  
 Koulu/oppilaitos (perusasteen koulu)  
 Varhaiskasvatustyö (esim. päiväkotit, perhepäivähoito, kerho)  
 Työnantajayritys  
 Media  
 Elinkeinoelämän etujärjestö  
 Kansalaisjärjestö, yhdistys tai säätiö  
 Muu, mikä?

Mikä on päivittäinen asiakasmääränne? (Arvio)

Mikä on organisaatiosi liikevaihto?

- 0 - 40 000 €  
 40 000 - 100 000 €  
 100 000 - 400 000 €  
 400 000 - 2 000 000 €  
 2 000 000 - 10 000 000 €  
 10 000 000 - 40 000 000 €  
 40 000 000 - 200 000 000 €  
 yli 200 000 000 €  
 En osaa sanoa

Mikä on asemasi edustamassasi organisaatiossa?

\* Pakollinen kysymys

- Johtaja  
 Ylempi toimihenkilö  
 Atempmi toimihenkilö  
 Työntekijä  
 Yrittäjä tai yksityinen ammatinharjoittaja  
 Muu, mikä?

Mikä on tehtävänimikkeesi? \* Pakollinen kysymys

Oletko kiinnostunut...

Voit valita useita vaihtoehtoja.

- ... antamaan tarvittaessa lisätietoja ravitsemussitoumuksen arviointiin liittyen?  
 ... osallistumaan sidosryhmille järjestettävään arviointifoorumiin?  
 ... vastaanottamaan ravitsemussitoumuksen arviointihankkeen loppuraportin?

Nimesi



Maa- ja metsätalousministeriö  
2021