



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

# Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Viite:

Tuikkanen, R., & Rantakari, N. (2023). Palvelujen tuottajat haluavat kantaa vastuuta ikäihmisten ruokapalveluista. *AmmattikeittiöOsaaja*, (2),30–31.





# Palvelujen tuottajat haluavat kantaa vastuuta ikäihmisten ruokapalveluista

TEKSTI: Riitta Tuikkanen, ETL, yliopettaja, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Niina Rantakari, ETM, FM, projektipäällikkö, Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Ruokapalveluilla on monenlaisia tapoja tukea hyvää syömistä. Ikäruoka 2.0 -hankkeessa mukana olleet ruokapalvelujen tuottajat halusivat toimia sosiaalisesti vastuullisesti ja vaikuttaa myönteisesti lähiyhteisöihin. Yhteiskuntavastuun toteuttamisen ei koettu olevan ristiriidassa kannattavan liiketoiminnan kanssa.

**I**käruoka 2.0 -hankkeessa kehitettiin ja kokeiltiin ruokaan liittyviä palveluita ja uusia alueellisen kehittämisyhteistyön tapoja, jotka tukevat kotona asuvien ikäihmisten terveyttä, toimintakykyä ja yhteisöllisyyttä. Palveluja kehitettiin neljällä pilottialueella. Tavoitteena oli parantaa palvelujen saatavuutta, saavutettavuutta, edullisuutta, hyväksyttävyyttä ja houkuttelevuutta.

Palvelujen kehittämiseen osallistui monipuolinen joukko toimijoita. Tär-

keässä roolissa olivat pilottialueiden kotona asuvat ikäihmiset sekä alueilla toimivat eri sektoreiden palveluiden tuottajat, jotka tarjosivat ravintola-, kauppa-, kuljetus- tai neuvontapalveluita. Nämä noin 90 eri tahon ja yksityishenkilön verkostot muodostivat pilottialueiden monitoimijaiset kehittämisryhmät.

Kotona asuvien ikäihmisten hyvää syömistä, yhteisöllisyyttä ja toimintakykyä edistävien palveluiden kehittäminen innosti ja yhdisti ikäihmisiä ja

palvelujen tuottajia laajasti. Ikäihmisten yhteisölliset ruokailut valittiin kehittämisen kärkiaiheeksi kaikilla pilottialueilla. Kehittämisryhmät toteuttivat yhteensä 17 yhteisöllisen ruokailun kokeilua eri konsepteilla vuonna 2021.

## **Yhteisölliset ruokailut vastaavat moneen tarpeeseen**

Yhdessä kehittäminen lisäsi alueellisten toimijoiden keskinäistä vuorovaikutusta ja ymmärrystä. Se tuotti win-win-ti-

lanteen, jossa ikäihmiset pystyivät suoraan vaikuttamaan heille tarkoitettuihin palveluihin, ja palveluntuottajat puolestaan saivat ensikäden tietoa asiakkaidensa tarpeista ja toiveista. Kehittämisryhmäläiset näkivät yhteisölliset ruokailut ratkaisuna moniin pilottialueiden ikäihmisten ja palvelujen tuottajien kehittämistarpeisiin.

Palvelujen tuottajat tunnistivat kotona asuvien ikäihmisten arjen ruokailussa hyvinvointia ja toimintakykyä heikentäviä riskejä sekä mahdollisuuden kehittää palveluita ikäihmisten tueksi. Erityisesti yhdessä syömisen mahdollisuuksia haluttiin lisätä, koska se tuo vaihtelua ja helpoutta kotona asuvien ikäihmisten arkeen. Kohtaamiset toisten kanssa virkistävät ja ehkäisevät yksinäisyyden kokemuksia. Liikkuminen ruokailupaikkaan lisää fyysistä aktiivisuutta, ja seurassa ruoka maistuu paremmin. Yhteisruokailun ruokatarjonta arvioitiin myös monipuolisemmaksi ja runsaammaksi kuin monen ikäihmisen kotiruoka, mikä parantaa mahdollisuuksia syödä terveellisesti.

” Ruokailu kodin ulkopuolella on myös syy lähteä liikkeelle.”

Ikäihmiset odottivat yhteisöllisiltä ruokailuilta maukasta, monipuolista ja kohtuullisen hintaista ruokaa. Hyvän ruoan rinnalla aivan yhtä merkityksellisenä pidettiin mahdollisuutta tavata muita, tutustua ja keskustella rauhassa. Ruokailu kodin ulkopuolella on myös syy lähteä liikkeelle. Lisäksi se tuo vaihtelua sekä kaivattua helpotusta omaan ruoanlaittoon, mikä on erityisen tarpeellista tilanteissa, joissa henkilö huolehtii oman talouden lisäksi läheisenä tai omaishoitajana myös toisen ikäihmisen ruokataloudesta.

### Yhteisölliset ruokailut ovat myös vastuullisuustekoja

Yhteisöllisten ruokailujen järjestämiseen osallistuneet ravintolayrittäjät nostivat esille kehittämissyhteistyön ja kokeilujen yhteiskunnallisen tason merkityksiä. Kehittämisen aihe ja kohderyhmä koettiin tärkeiksi: ”Positiivista, että kerrankin otettiin vanhukselta, että heidän hyvä ravitsemuksensa huomioon.” Vaikka tavoitteena oli kehittää oman yrityksen palveluita ja parantaa liiketoimintamahdollisuuksia, myös yhteisön hyväksi toimiminen motivoi: ”Jotta tämä olisi meille kaikille vähän parempi paikka elää.”

Palvelujen tuottaja voikin omasta näkökulmastaan melko pienellä kehittämispansoksella olla lähiyhteisön kannalta hyvin merkityksellisen toiminnan liikkeelle paneva voima. Yhteisöllisen ruokailun kokeilu oli mahdollisuus toteuttaa yritys vastuuta pienillä, konkreettisilla teoilla. Käytännössä tämä tarkoitti esimerkiksi ravintolasalin tai kabinettitilan tarjoamista yhteisöllisen ruokailun toteutuspaikaksi, alennettua aterian hintaa yhteisöllisen ruokailun osallistujille tai yksityisen palvelutalon lounaan avaamista myös talon ulkopuolisille asiakkaille.

Yhdellä pilottialueella kunnallisen liikelaitoksen ruokapalveluyksikön johtaja esitteli idean ja kannusti haja-asutusalueen kyläyhteisöä järjestämään ikäihmisten yhteisöllisen ruokailun. Hän myös organisoi pääruoan lahjoittamisen muuten vapaaehtoisvoimin järjestettyyn ruokailutapahtumaan. Lahjoituksen kustannukset ja valmistamisen vaatimat resurssit olivat liikelaitokselle nimelliset, mutta apu ruokailun vastuujärjestäjille, kyläyhdistykselle ja Maa- ja kotitalousnaisten paikallisyhdistykselle, oli merkittävä. Yhteistyötä aiottiin myös jatkaa: ”Ruoan lahjoittaminen on meille helppo ja mielekäs tapa osallistua ja auttaa.”

### Aktiiviset yhteisöt ja ikäystävälliset palvelut rakentavat elinvoimaa

Maaseutumaisilla pilottialueilla vastuullisuus näyttäytyi myös siten, että ravintolat eivät tavoitelleet ikäihmisten

yhteisöllisistä ruokailuista kilpailuvalltia vain itselleen, vaan tavoitteena oli yleisesti saada alueen ikäihmiset liikkeelle ja hyödyntämään kunnan kahviloiden ja ravintoloiden tarjontaa. Kunnallisen liikelaitoksen ruokapalveluyksikössä koettiin, että kyläyhteisöjen aktivointi ja pienet ruokalahjoitukset yhteisöllisten ruokailujen järjestämisen avuksi ovat parempi tapa osallistua kuin oman, kuntakeskuksen ravintoloiden kanssa kilpailevan, tilaisuuden järjestäminen.

Koko kyläyhteisön yhteisenä tapahtumana järjestettyä yhteisöllistä ruokailua pidettiin hyödyllisenä ikäihmisten hyvän ravitsemuksen ja hyvinvoinnin tukemisen lisäksi myös alueen yrittäjille. Kyläyhdistys järjesti ruokapalvelun yhteistyössä paikallisen freelancer-koikin kanssa ja mukaan kutsuttiin paikallinen leipuri myymään tuotteitaan. Tilaisuus oli sekä palvelutarjoajina että osallistujana olleille paikallisille yrittäjille luonteva, vapaamuotoinen tilanne kohdata potentiaalisia asiakkaita ja kumppaneita, kuulla palvelutarpeista sekä tarjota omia palveluita.

Ikäruoka 2.0 -hankkeen yhteisöllisten ruokailujen palvelujen tuottajat toivoivat, että alueen ikäihmiset voivat hyvin. Sen tueksi haluttiin tarjota tarpeellisia, hyviä ja houkuttelevia palveluita ja samalla ylläpitää koko kunnan elinvoimaa.

### Tutustu Ikäruoka 2.0 -hankkeen julkaisuihin ja kehittämistoimiin tarkemmin verkkosivulta: <https://xamk.fi/ikaruoka>

#### Lähde:

Tuikkanen, R. ym. 2022. Kotona asuvien ikäihmisten ruokaan liittyvien palvelujen kehittämisen. Palvelukokeilujen tuloksia ja hyviä käytänteitä monitoimijaiselle kehittämissyhteistyölle. Xamk kehittää 202, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Mikkelä 2022

<https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-344-462-1>

#### HANKEINFO

Ikäruoka 2.0 -hankkeessa kartoitettiin ja kehitettiin ikäihmisten ruokaan liittyvien palveluita neljällä pilottialueella: Jyväskylän kantakaupungissa, Järvenpäässä, Juvalla ja Mäntyharjulla. Hanketta toteuttivat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (Xamk), Jyväskylän ammattikorkeakoulu (Jamk) ja Gerontologinen ravitsemus Gery ry 1.2.2020–31.10.2022. Hanke sai sosiaali- ja terveysministeriön myöntämää valtionavustusta terveyden edistämisen määrärahasta.