

Kasvua kasvisruoasta – KasvisPro Edu!

Ravitsemisalan opettajat ja kouluttajat ovat avainasemassa, kun tulevia ravitsemisalan ammattilaisia koulutetaan kasvien, kasviproteiinien ja kasvipohjaisten tuotteiden käyttöön sekä kasvisruokien asiakaslähtöiseen tuotekehitykseen ja hyväksyttävyyden edistämiseen.



Ammatillisen kasvisruokaosaamisen lisääminen

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun ja osatoteuttajien, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Jyväskylän ammattikorkeakoulu ja Ammattikeittiöosaajat ry, yhdessä toteuttaman KasvisPro Edu - lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön -hanke tavoitteena on vahvistaa ravitsemisalan opetushenkilöstön ja ammattikeittiöiden henkilöstön osaamista kasvien, kasviproteiinien ja kasvipohjaisten tuotteiden monipuolisesta käytöstä. Lisäksi tavoitteena on vahvistaa kasvisruokien asiakaslähtöistä tuotekehitystä sekä niiden hyväksyttävyyttä asiakkaiden keskuudessa.

KasvisPro Edu-hankkeessa parannetaan kasvisruokien, kasviproteiinien ja kasvipohjaisten tuotteiden koulutus-, neuvonta ja viestintäaineistojen ja materiaalien saatavuutta, saavutettavuutta ja käytettävyyttä ravitsemisalan ammattilaisten keskuudessa. Luomutuotteet ja niiden käytön edistäminen sisältyvät näihin teemoihin. Lisäksi hankkeessa pyritään lisäämään ammattiopetuksen, ammattikeittiöiden ja kasvipohjaisia tuotteita valmistavien yritysten yhteistyötä.

Nykytilan kartoitus osaamisen kehittämistarpeista

KasvisPro Edu-hanke käynnistyi marraskuussa 2024. Vuoden 2025 talvella / keväällä hankkeen toteuttajat tekivät nykytilan kartoitusta selvittämään ammattiopetuksen ja ammattikeittiöiden henkilöstön osaamisen kehittämiseen liittyvän koulutusmateriaalin tarpeita. Nykytilan kartoitus koostui neljästä kokonaisuudesta: selvitys, kysely, haastattelut sekä kartoitus ja arviointi olemassa olevista materiaaleista.

Selvitysosassa etsittiin hankkeen kohderyhmille aiemmin toteutettujen, kasvien ja kasviproteiinien käyttöä ja kasvisruokailun hyväksyttävyyttä koskevien kyselyiden ja tutkimusten tuloksia. Selvityksen tarkoituksena oli auttaa varmistamaan, että hankkeen kyselyillä ja haastatteluilla saadaan kohderyhmistä uutta tai mahdollisesti kokonaan puuttuvaa tietoa. Lisäksi vältetään sellaisten asioiden kartoitusta, joista on jo saatavilla riittävän tuoretta tietoa. Selvitystyön tuloksena oli, että Suomessa ei ole tehty tähän teemaan liittyviä kyselyitä ja tutkimuksia ravitsemisalan ammattilaisille. Tai jos on, niiden tuloksia ei ole jaettu julkisiin tietokantoihin.

Kyselyosassa toteutettiin kysely toisen asteen ravitsemisalan ammatillisille opettajille kasvisruoan ja kasvisruokailun, kasvipohjaisten tuotteiden käytön, tuotekehityksen ja ruokakasvatuksen osuudesta opetuksessa. Lisäksi selvitettiin käytössä olevia ja tarvittavia koulutusmateriaaleja opetukseen sekä jo olemassa olevia hyviä käytänteitä opetuksessa. Tulokseksi saimme, että opettajat tarvitsevat itse täydennyskoulutusta lisää kasvisruoan valmistamiseen. Täydennyskoulutuksessa opettajat toivoivat, että koulutuksissa olisi mukana elintarviketeollisuuden edustajia, jotta opettajat kuulisivat uusimmista kasvipohjaisista ammattilaistuotteista. Lisäksi opettajat toivoivat uusia kasvisruokareseptejä, joissa huomioidaan uudet ravitsemussuositukset sekä erilaiset valmistusmenetelmät, esimerkiksi kylmävalmistus.

Haastatteluosuudessa haastateltiin ruokapalveluita teemahaastattelulla. Heiltä tuli kehittämistarpeita esisijaisesti ruokakasvatuksen teemaan liittyen. Kasvisruoan hyväksyttävyyden parantamista edistää se, että ei aseteta kasvis- ja liharuokaa vastakkain, vaan siirrytään kasvipainotteisempaan ruokaan normalisoimalla sitä. Ruokapalveluissa tarvitaan lisää asiakkaisiin, kotitalousopetukseen ja poliittisiin

päättäjiin kohdistuvaa viestintää muuttamaan suhtautumista kasvisruokaan. Ruokapalveluiden mukaan maistatus ja ruokakasvatus toimivat parhaiten varhaiskasvatuksessa. Visuaaliset viestintämateriaalit / -mallit kasvisruokailun terveellisyydestä ja täysipainoisuudesta auttavat myös ruokapalveluiden mukaan kasvisruokailun hyväksyttävyydessä ja näitä materiaaleja tarvitaan lisää.

Nykytilan kartoituksen neljäntenä osana toteutettiin kartoitus ja arviointi olemassa olevista materiaaleista, jotka soveltuvat sellaisenaan tai räätälöityinä ammattiopetuksen ja ruokapalveluiden henkilöstön koulutus- ja viestintäaineistoiksi ammatillisen kasvis- ja luomuruokaosaamisen lisäämiseen. Materiaalien arvioinnin kriteereinä käytettiin ammattiopetuksen ja ruokapalveluiden henkilöstön kyselyissä ja haastatteluissa esiin nousseita edellytyksiä ja tarpeita helposti saatavalle, saavutettavalle ja käytettävälle koulutusmateriaalille. Kartoitetut materiaalit tullaan julkaisemaan hankkeen toteuttamalla KasvisPro-verkkosivulla.

Käytännön koulutukset ravitsemisalan ammattilaisille

Nykytilan kartoituksen jälkeen hankkeessa aloitettiin suunnittelemaan toimenpide 1 kuuluvia Käytännön koulutuspäiviä opetushenkilöstölle ja ruokapalveluille. Monialaisuus sekä yhteistyön ja vuorovaikutuksen vahvistaminen ovat osaamisen keskeinen periaate koulutusten toteuttamisessa. Nykytilan kartoituksen analysoidut tulokset on hyödynnetty koulutusten suunnittelussa ja toteuttamisessa. Käytännön koulutuspäivä keskittyy kasvisruoan hyväksyttävyyteen: ruokakasvatukseen, viestintään ja maukkaiden kasvisruokien valmistukseen eri menetelmin. Koulutuspäivään osallistuu myös elintarviketeollisuuden edustajia, joilta saadaan vinkkejä maukkaan kasvisruoan valmistamiseen. Osallistujien kanssa yhdessä pohditaan keinoja, joilla voidaan edistää kasvisruokailua asiakkaiden keskuudessa. Käytännön koulutuspäiviä järjestetään 9 ympäri Suomea tammi-maalikuussa 2026.

Webinaarit ajankohtaisista kasvisruokateemoista

Käytännön koulutusta tukemaan hanke järjestää 6 webinaaria vuonna 2026. Näiden webinaarien aiheet nousivat nykytilan kartoituksen aineistoista ja opetushenkilöstön sekä ruokapalveluiden tarpeista ja ajankohtaisista kasvisruoan edistämisen teemoista. Webinaari-sarja käynnistyy tammikuussa otsikolla ”Sinä olet viesti”, maaliskuun webinaarin teema on ”Kotimaista kriisinsietoa”, huhtikuussa paneudutaan teemaan ”Tiede lautasella: Kasvipohjaiset innovaatiot ruokapöytään” ja kevään viimeisen webinaarin teemana toukokuussa on ”Kasvisruoan hinta – fakta vai fiilis?”. Elo- ja syyskuussa järjestetään kaksi webinaaria, joiden aiheet tarkentuvat talvella 2026.

Koulutus- ja viestintämateriaalit ammattiopetuksessa ja ruokapalveluissa

Vuoden 2026 aikana hankkeen nykytilan kartoituksen ja koulutusten pohjalta hanke kokoaa ja teemoittelee olemassa olevia koulutusaineistoja ja -materiaaleja. Niistä muokataan tarvelähtöisesti erityyppistä koulutus- ja viestintämateriaalia ammattiopetuksessa ja työpaikoilla tapahtuvaan ammattikoulutuksen, perehdyttämisen ja opastamisen tueksi. Materiaali kootaan KasvisPro-verkkosivulle. Räätälöity materiaali syventää aiempia materiaaleja ja vastaa kohderyhmien oppimisen tarpeita. Materiaali on monimuotoista, helposti käytettävää ja saatavissa sähköisenä sekä osittain tulostettavissa KasvisPro-verkkosivun kautta.



Ammatillisen kasvisruokaosaamisen lisääminen -toimenpiteen lisäksi hanke toteuttaa kaksi muutakin toimenpidettä: ”Tuoteratkaisujen kehittäminen systemaattisella yhteistyöllä” ja ”Materiaalien kokoaminen ja viestintä”.

KasvisPro Edu -hankkeen tuloksena syntyy testattu koulutuskokonaisuus ammattikoulutuksen opetushenkilöstön, opiskelijoiden ja ammattikeittiöiden henkilöstön käyttöön osana opetusta, työssä oppimista ja perehdyttämistä.

KasvisPro Edussa luodaan testattu ja pilotoitu toimintamalli ammattikeittiöiden, kasviperäisiä tuotteita valmistavien ja jalostavien yritysten ja ammattiopetuksen yhteistyöhön. Näiden lisäksi kasvisruokaan, kasvipohjaisten tuotteiden ja luomutuotteiden käyttöön ja hyväksyttävyyteen liittyvien materiaalien saatavuus paranee, kun ne kootaan ja linkitetään yhdelle verkkosivulle. Lisäksi hankkeen tuloksena syntyy uutta materiaalia ja aineistoa.

KasvisPro Edu -koulutushanke:

Hankkeen toteuttavat Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy (Xamk, koordinaattori), Seinäjoen ammattikorkeakoulu Oy (SeAMK), Jyväskylän ammattikorkeakoulu Oy (Jamk) ja Ammattikeittiöosaajat ry (Amko).

Hankkeen rahoitus: Maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta, rahoituksen myönsi Ruokavirasto.

Lisätietoja hankkeesta: [KasvisPro Edu – lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön - Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu.](#)

Kirjoittaja:

Piia Mikonsaari

Projektipäällikkö

Vastuullisten ruokapalvelujen tutkimusyksikkö

Kestävä hyvinvointi.



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet