

Kokeilevan yhteiskehittämisen toimintamalli

Kokeileva yhteiskehittäminen tuo ammattikeittiöt, ravitsemisalan ammatilliset opettajat ja elintarvikeyritykset saman pöydän ääreen.

Ammattikeittiöiden ja elintarviketeollisuuden yhteistyölle on kasvava tarve, erityisesti silloin, kun kehitetään kasvipohjaisia ja luomutuotteita julkisiin ja yksityisiin ruokapalveluihin. KasvisPro-hankkeessa nousi selkeä viesti kentältä: ruokapalvelut kokevat, että he eivät pääse riittävän ajoissa mukaan elintarvikeyritysten tuotekehitykseen, kun taas yritykset kokevat, ettei yhteyttä ammattikeittiöihin synny riittävän helposti. Tuloksena on kohtaanto-ongelma, joka hidastaa uusien tuotteiden käyttöönottoa ja heikentää niiden käytännön soveltuvuutta.

Tähän haasteeseen vastaa KasvisPro Edu -hankkeessa kehitettävä **kokeilevan yhteiskehittämisen toimintamalli**, jossa ammattikeittiöt, kasvipohjaisia tuotteita valmistavat yritykset ja ammattiopetuksen toimijat rakentavat ratkaisuja yhdessä, systemaattisesti ja asiakaslähtöisesti.

Kokeileva kehittäminen käytännössä

Kokeileva kehittäminen perustuu ajatukseen siitä, että kehittämistyö etenee vaiheittain ja oppien: ensin muodostetaan yhteinen tilannekuva, tunnistetaan tarpeet ja ongelmat, ideoidaan ratkaisuja, suunnitellaan ja toteutetaan kokeiluja, ja lopuksi arvioidaan tulokset (kuva 1). Kokeilujen ei tarvitse olla suuria; usein pienet, nopeasti testattavat ratkaisut tuottavat arvokasta tietoa ja ohjaavat kehittämistä oikeaan suuntaan.



Kuva 1. Ikäruoka 2.0 kehittämisprosessin vaiheet. Lähde: Tuikkanen ym. 2022.

Yhteiskehittämisen ytimessä on asiakaslähtöisyys. Ammattikeittiöiden arjen realiteetit, ruokailijoiden tarpeet sekä tuotteiden käytettävyys ja saatavuus tuodaan tietoisesti osaksi tuotekehitystä. Samalla syntyy yhteistä ymmärrystä siitä, millaiset kasviproteiini- ja luomutuotteet todella toimivat ammattikeittiöissä.

Verkostoja ja osaamista yli organisaatiorajojen

KasvisPro Edu -hankkeessa yhteiskehittämisen työryhmät kokoavat yhteen ruokapalveluiden henkilöstöä, elintarvikealan yrityksiä sekä ravitsemisalan opettajia ja kouluttajia. Mukana kehittämistyössä ovat myös opiskelijat, alan kehittäjät ja asiakaskohderyhmien edustajat. Työskentelyssä hyödynnetään kokeilevaa kehittämistä ja palvelumuotoilua, ja osallistujia koulutetaan käyttämään näitä menetelmiä monialaisessa yhteistyössä.

Hankkeen toteuttajat vastaavat prosessin fasilitoinnista ja varmistavat, että kehittäminen etenee suunnitelmallisesti. Työryhmät puolestaan valitsevat itse kehittämisen kohteet ja kokeilujen sisällöt. Tavoitteena ei ole vain yksittäisten ratkaisujen kehittäminen, vaan pysyvien verkostojen syntyminen, sellaisten, jotka yhdistävät osaamista ja resursseja myös hankkeen päättymisen jälkeen.

Työryhmät käynnissä Mikkelissä ja Seinäjoella

Kesällä 2025 suunniteltu ja avoimella, valtakunnallisella haulla koottu yhteiskehittämisen kokonaisuus käynnistyi alkusyksystä kahdella työryhmällä: Mikkelissä ja Seinäjoella. Osallistujien valinta perustui ennalta määriteltyihin kriteereihin, ja yhteistyö vahvistettiin kirjallisilla sopimuksilla.

Työryhmien yhteinen aloitusinfo pidettiin verkossa syyskuun lopussa 2025. Ensimmäiset lähitapaamiset järjestettiin marraskuussa: Mikkelissä mukana oli 17 osallistujaa ja Seinäjoella vastaava määrä. Seuraavat tapaamiset ajoittuvat vuodelle 2026, ja työryhmät kokoontuvat myös säännöllisesti verkossa kehittämistyön edistämiseksi.

Ennen ensimmäistä tapaamista osallistujat vastasivat nykytilakyselyyn, jonka pohjalta tunnistettiin yhteiset kattoteemat: yhteistyön kehittäminen, ruokakasvatus ja viestintä, reseptiikan kehittäminen sekä raaka-aineiden saatavuus ja käytettävyys. Näiden teemojen ympärille muodostettiin pienemmät työryhmät osallistujien kiinnostuksen mukaan.



Kuva 2. Mikkelin yhteiskehittämisen työryhmä. (Kuva: Laura Pulkkinen)

Konkreettisia kehittämisteemoja ja kokeiluja

Mikkelissä työskentely jakautui neljään pienryhmään. Teemoina ovat muun muassa uudet kotimaiset kasviproteiinit (hamppu, vihreä linssi ja lupiini), juuresten ja perunan parempi hyödyntäminen huoltovarmuuden näkökulmasta, kasvisruoan viestintä lapsille ja nuorille sekä tavarantoimittajien rooli ammattikeittiöiden arjessa.

Seinäjoella muodostui kolme reseptiikkaan keskittyvää ryhmää, Peruna, Mustikka ja Nokkonen, joiden yhteisenä tavoitteena on kehittää 0–18-vuotiaille suunnattuja, maukkaita ruokia, joissa yhdistyvät hiilihydraatit ja kasviproteiinit.



Kuva 3. Seinäjoen yhteiskehittämisen työryhmä (Kuva: Mira Björkbacka)

Yhteinen polku vaatii sitoutumista

Ensimmäisten lähitapaamisten ja verkkotyöskentelyn perusteella työryhmien ilmapiiri on innostunut ja idearikas. Samalla on tunnistettu, että yhteiskehittäminen vaatii aikaa, kompromisseja ja yhteisen suunnan jatkuvaa kirkastamista. Kokeileva kehittäminen ei ole suoraviivainen prosessi, vaan edellyttää suunnittelun, toteuttamisen, arvioinnin ja oppimisen toistamista.

KasvisPro Edu -hankkeen ”Tuoteratkaisujen kehittäminen systemaattisella yhteistyöllä” -toimenpidekokonaisuuden tuloksena syntyy käytännössä testattu toimintamalli, joka tarjoaa ammattikeittiöille, elintarvikeyrityksille ja ammattioppilaitoksille konkreettisen tavan kehittää tuotteita yhdessä. Malli tukee paitsi toimivampia tuoteratkaisuja myös tiiviimpää työelämäyhteistyötä ja vahvempaa kasvipohjaisten ratkaisujen asemaa ammattikeittiöissä ja ravitsemisalan koulutuksessa.

KasvisPro Edu -koulutushanke:

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

Toteutusaika: 1.11.2024-31.12.2026

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

Lähteet:

Tuikkanen, R., Rantakari, N., Jyväkorpi, S., Karjalainen, S., Leinonen, S.-T., Mäkeläinen, P., Peltola, S., Suomi-nen, M., Vaara, E., & Väisänen, K. 2022. Kotona asuvien ikäihmisten ruokaan liittyvien

palvelujen kehittäminen. Palvelukokeilujen tuloksia ja hyviä käytänteitä monitoimijaiselle kehittämissyhteistyölle <https://www.theseus.fi/handle/10024/785952>



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet