



IDEAPANKKI JA KOKEILUAIHIOITA IKÄIHMISTEN HYVÄN SYÖMISEN EDISTÄJILLE

Aineisto on tuotettu Ikäruoka
2.0 -hankkeessa 2020–2022.
Hanke on saanut sosiaali- ja
terveysministeriön myöntämää
valtionavustusta terveyden
edistämisen määrärahasta.

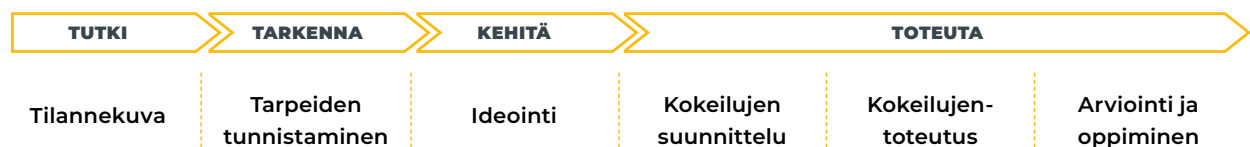


Ideapankin sisältö tuotettiin Ikäruoka 2.0 – Monimuotoiset ruokaan liittyvät palvelut ikäihmisten yhteisöllisyyden ja toimintakyvyn tukena -hankkeen kehittämisryhmien työpajoissa ja tilaisuuksissa vuosina 2021–2022. Kokeiluaihiot tuotettiin palvelukokeilujen työryhmissä. Kokeiluaihioiden mukaisia palveluita ei kokeiltu käytännössä, koska suunnitteluvaiheen aikana työryhmät arvioivat aihiot vielä kyseisillä alueilla ”liian raaiksi” käytännössä kokeiltaviksi.

Ikäruoka 2.0 -hankkeessa palvelukehityksen tavoitteena oli parantaa kotona asuvien ikäihmisten ruokaan liittyvien palvelujen saatavuutta, saavutettavuutta, edullisuutta,

hyväksyttävyyttä ja houkuttelevuutta eli palvelujen ikäystävällisyyttä, jotta ikäihmisten omassa asuinympäristössä saatavilla olevat palvelut tukevat ikäihmisten hyvää ravitsemusta, yhteisöllisyyttä ja toimintakykyä. Kehittäminen oli asiakaslähtöistä ja kokeilevaa, ja se toteutettiin monitoimijaisella yhteistyöllä ikäihmisten, yksityisen, julkisen ja kolmannen sektorin palvelujen tuottajien sekä sidosryhmien kanssa.

Tähän aineistoon kootut ideat ovat Ikäruoka 2.0 -hankkeen prosessin ideointivaiheen ja kokeiluaihiot kokeilujen suunnitteluvaiheen tuotoksia.



Voit hyödyntää ja jalostaa ideoita ja kokeiluaihiota alueesi tai yhteisösi kehittämistarpeiden mukaan!

Ideapankki ikäihmisten hyvän syömisen edistäjille

Kotona asuvien ikäihmisten yhteisöllisen ruokailun mahdollisuuksien lisääminen

Yhteisruokailu
kylätalolla tai
vastaavassa
yhteisötilassa

- Säännöllisesti toistuva ikäihmisille suunnattu yhteisöllinen ruokailu kyläyhteisöjen yhteisissä tiloissa tai yhteistyöyritysten tiloissa.
- Järjestettäisiin kokeiluvaiheessa kahden viikon välein, jotta toiminta tulisi tunnetuksi ja saataisiin palautetta jatkokehittämistä varten.
- Pyrittäisiin vakiinnuttamaan toiminta siten, että yhteisöllisiä ruokailuja järjestettäisiin eri kylillä vähintään kerran kuukaudessa.
- Ruokapalvelu tilattaisiin alueella toimivalta ruokapalvelun tuottajalta.
- Tilauspalvelun osallistujamäärän tulisi olla vähintään 40 hlöä, jotta toiminta olisi ruokapalvelun tuottajille kannattavaa, mutta hinta ei nousisi osallistujalle liian korkeaksi.
- Tarjolla tavallista, tuttua, helposti syötävää kotiruokaa, mahdollisuus uusien ruokien kokeilemiseen, teemaruokailuja.
- Kyläkuntien ruokaporukat voisivat vierailta toistensa tapahtumissa. Kukin kylä voisi esitellä omaa historiaansa ja kertoa kiinnostavista kohteista. Nostettaisiin esille kylien omia palveluita ja taitajia.
- Selvitettävää ja ratkaistavaa: koordinoiva taho, kiinnostuneiden määrä/kylä, hinta, kyydit.

Kiertävä
yhteisruokailu kotona
tai ravintolassa

- Yhdistysten, kylien, taloyhtiöiden tai naapurustojen 3–5 hengen (= yksi autollinen) tuttavaporukat voisivat sopia kiertävästä yhteisruokailusta kunkin kotona, taloyhtiön yhteistiloissa tai paikallisessa ravintolassa.
- Säännöllisesti toistuva, tietty sovittu ajankohta.
- Entisten nuorten ruokatreffit.
- Ravintoloiden kanssa voidaan sopia säännöllisestä pöytävarauksesta ruokailuporukalle.
- Erilaisia vaihtoehtoja yhteisruokailuun kotona:
 - ◆ Osallistajat valmistavat vuorotellen ruoan tai tuovat nyytikestiperiaatteella.
 - ◆ Ruoka tilataan valmiina paikalliselta ruokapalvelun tuottajalta.
 - ◆ Hankintaan itse ainekset, ja kokki tulee kotiin valmistamaan ruoan osallistujille tai yhdessä osallistujien kanssa.
 - ◆ Kokki tulee kotiin, tuo ainekset ja valmistaa ruoan osallistujille tai yhdessä osallistujien kanssa.
 - ◆ Ruokaa voidaan valmistaa myös useammalle päivälle tai pakastimeen.
- Selvitettävää ja ratkaistavaa: hinta, kyydit, kodin tilojen riittäminen, osallistujien jaksaminen, sopivan porukan löytyminen, mahdollisuus hyödyntää ateriapalveluseteliä.

Teemallinen ja/
tai toiminnallinen
yhteisruokailu

- Tärkeää, että ikäihmisten yhteisruokailutapahtumassa on ruokailun lisäksi aikaa keskustella ja oleskella yhdessä.
- Tilaisuuden kokonaiskesto noin 1,5–2,5 tuntia.
- Yhteisruokailu voisi sisältää myös muuta ikäihmisille mieluista ohjelmaa, esim.
 - ◆ ruokakurssi tai ruoanvalmistusta yhdessä
 - ◆ teemaruokailu (juhlat, sesongit, lähiruoka, perinne, eri aikakausien ruoat, kansainvälisyys, luontoruoka)
 - ◆ musiikkia, teatteria, bingoa, luentoja eri teemoista
 - ◆ päiväkodit ja koulut käyvät esittäytymässä
 - ◆ ravitsemustietoisuuskoulu, opastusta erityisruokavalioista
 - ◆ museokäynti, kesäteatteriesitys
 - ◆ yllätysohjelma
 - ◆ ruokailun yhdistäminen olemassa olevaan tapahtumaan/ohjelmaan

Yhteisöllinen
luontoruokailu

- Ikäihmisten yhteisöllisiä ruokailutapahtumia voitaisiin järjestää ulkona.
- Luontoruokailu voisi olla yksi vaihtoehto teemallisesta tapahtumasta, ja se voitaisiin toteuttaa säännöllisesti.
- Paikkana voisi olla kunnan, metsästys- tai retkeilyseurojen, seurakunnan tai muiden yhteisöjen ylläpitämät kodat.

Yhteinen
jumppalounas

- Yhdistetään ikäihmisten yhteisruokailu kunnan järjestämiin ikäihmisten liikuntaharrastuksiin, esim. vesijumpan jälkeen yhteinen lounas.
- Ruokailu järjestettäisiin liikuntatilojen yhteydessä olevassa kahvilassa tai kokoushuoneessa tai läheisessä ravintolassa.
- Toteutus organisoituna, kaikille avoimena ikäihmisten yhteisruokailuna tai vapaamuotoisena mutta säännöllisesti järjestettävänä ystävä- tai harrastusporukan yhteisenä tapaamisena.
- Ravintolat voisivat tarjota ikäihmisten jumppalounasta tarjoushintaan esim. klo 13.30 alkaen.
- Ravintoloihin saataisiin lisää asiakkaita vilkkaan lounaan jälkeen.
- Ikäihmiset voisivat viipyä yhdessä pitempään, kun ajankohta on hiljaisempi.
- Tarjonta: lounas tai ”ruokaisa päiväkahvi”.
- Ruokailun yhdistäminen harrastuskerhoon toisi etua kuljetusten kannalta, järjestyisi samalla kyydillä.

Kunnan
ruokapalveluiden
bonusruoan
hyödyntäminen

- Kunnan kouluruokailusta ja palvelukeskuksesta jää yli laadukasta, täysin syömäkelpoista ruokaa, ns. bonusruokaa.
- Bonusruoka voitaisiin lahjoittaa ikäihmisten yhteisöllisen ruokailun raaka-aineeksi tai aterian osaksi.
- Parhaiten toimisi se, että tilaisuuden järjestäjä hakisi ruoan ja veisi tarjolle kokoontumiseen. Voisi kokeilla myös siten, että ruoka pakastetaan ja lämmitetään sovittuna hakupäivänä tarjoiluvalmiiksi. Kuljetukseen voidaan lainata lämpöpakkauksia.
- Kokoontuminen voisi olla myös yhteinen kahvi- tai välipalaketki, johon voitaisiin lahjoittaa kahvileipää tai proteiinipitoinen välipala.
- Selvitettävää ja ratkaistavaa: bonusruoan määrä vaihtelee ja on vaikeasti ennakoitava, bonusruoan saatavuudesta tiedottaminen, ruoan kuljettaminen, jatkojalostamisesta kiinnostuneet toimijat, jatkojalostamisen kannattavuus.

Yhteisöllinen
ruokailu torilla

- Torikahviloiden ja ravintoloiden kanssa yhteistyötä.



Kauppa-asioinnin tukeminen

Ohjattu kauppakierros	<ul style="list-style-type: none">▪ Järjestettäisiin säännöllisesti ohjattuja kauppakierroksia ikäihmisille.▪ Tavoitteena olisi helpottaa asiointia ja tuotteiden löytämistä sekä lisätä tuotetuntemusta, helpottaa ja monipuolistaa ikäihmisten ruokien valintaa ja ruoanvalmistusta.▪ Kauppakierrokset lisääisivät henkilökunnan ja asiakkaiden vuorovaikutusta ja voisivat madaltaa kynnystä kysyä apua ja neuvoa myös muina palveluaikoina.▪ Viikonpäivä: hiljaisemmat kauppapäivät, esim. tiistai ja torstai▪ Ajankohta: klo 12–15, jolloin ikäihmisille tärkeät tuoretuotteet, kuten leipä, on jo hyllytetty.▪ Kauppakierroksilla voisi olla jokin teema, kuten sydänmerkkituotteet, kotimaisuus, kasvisruoka, erityisruokavaliot, hiilijalanjälki, valmisruokien tuunaaminen ja täydentäminen.▪ Jaossa voisi olla teemaan liittyviä reseptejä. Reseptin ainekset etsittäisiin hyllystä ja niihin tutustuttaisiin yhdessä.▪ Haaste: henkilökunnan tiukka aikataulu.
Tietoiskut ja tuote-esittelyt	<ul style="list-style-type: none">▪ Kaupassa voitaisiin järjestää säännöllisesti tietoiskuja ja tuote-esittelyjä ikäihmisten hyvään syömiseen liittyvistä teemoista.▪ Tietoiskut voisivat olla osa ohjattuja kauppakierroksia (ks. edellinen idea).▪ Voisiko tuote-esittelyissä hyödyntää QR-koodeja?▪ Voisiko tietoiskuja ja tuote-esittelyjä tuottaa myös videoina?
Ikäihmisten ruokaboksit	<ul style="list-style-type: none">▪ Kaupassa voitaisiin tarjota ehdotuksia yksittäisistä aterioista tai yhden tai useamman päivän ateriakokonaisuuksista, joihin olisi koottu valmiiksi tai malliksi tarvittavat ainekset.▪ Ruokaboksien esittely voisi olla osa ohjattua kauppakierrosta tai tietoiskuja ja tuote-esittelyjä (ks. edelliset ideat).▪ Kauppakassipalvelu
Kauppa-avustaja	<ul style="list-style-type: none">▪ Ikäihmisten kauppa-asioinnissa ja opastetuilla kauppakierroksilla voisi olla mukana kauppa-avustaja.▪ Kauppa-avustaja voisi olla esimerkiksi jonkin yhdistyksen vapaaehtoinen tai muu yksityishenkilö.▪ Vapaaehtoisista kauppa-avustajista olisi hyvä koota rinki ja valita sopiva tiedostuskanava, josta avustajan voisi kutsua mukaan.▪ Kauppa-avustaja voisi auttaa myös nettitilauksen tekemisessä ja/tai ostosten kuljettamisessa.▪ Myös henkilöstö voi avustaa, mutta työaikaressurssi on tiukka ja asiakkaiden säännöllinen henkilökohtainen avustaminen on haasteellista.▪ Kuinka paljon kauppa-apua käytettäisiin? Jos avustajan tarve on suuri, voisiko avustajaksi palkata uuden (osa-aikaisen) henkilön esimerkiksi palkkatuella. <p>Huom! Katso myös Kauppakaverit-kokeiluaiho</p>



Kuljetukset: ikäihmisten pääsy käyttämään ruokaan liittyviä palveluita

Kyytiporukat ja rinki vapaaehtoisia kuljettajia

- Kootaan kylille ja naapurustoihin vapaaehtoisten rinki henkilöistä, jotka voivat ajaa kimpapakyytejä.
- Säännöllisyys, osallistujien sitoutuminen ja jatkuvuuden varmistaminen ovat tärkeitä kimppakyytien järjestämisessä.
- Kuljettaja ja kyytiläiset sopivat kyydeistä WhatsApp-ryhmässä tai tekstiviesteillä.
- Kyytiporukat voisivat käyttää yhdessä taksikuljetusta, mikäli vapaaehtoisten ringistä ei löytyisi aina kuljettajaa.
- Kyytiporukat voisivat muodostaa ryhmiä, jotka kävisivät säännöllisesti ikäihmisten yhteisruokailuissa, eri ravintoloissa tai ruokailemassa yhdessä toistensa luona.
- Yhteisruokailut voitaisiin ajoittaa peräkkäin muiden harrastusten ja ikäihmisten kerhotoiminnan kanssa. Näin samoilla kyydeillä onnistuisi sekä ruokailu että harrastuksiin osallistuminen.
- Selvitettävää ja ratkaistavaa:
 - ◆ Koordinoiva taho
 - ◆ Sitoutuminen säännölliseen vapaaehtoistoimintaan
 - ◆ Toiminnan järjestäminen siten, että vapaaehtoisten voimavarat riittävät
 - ◆ Reilu kustannusten jakautuminen ja ajankäyttö
 - ◆ Kuljetusrinkiläisten yhteydenpitotavat

Kunnan kuljetusreittien mahdollisuuksien selvittäminen

- Kunnan kuljetusreitit ja koululaiskuljetukset. Miten reitit ja aikataulut voisivat palvella ikäihmisten ruokailu- ja kauppa-asiointien kyyteinä ja aterioiden tai ostosten kuljetuksessa?
- Selvitettävää ja ratkaistavaa:
 - ◆ Miten ikäihmisten kyydeissä tai ruoan kuljetuksessa voisi hyödyntää aamun tyhjää (ennen klo 7) koulukyytiä kylille päin ja iltapäivällä (klo 15 jälkeen) takaisin kirkolle?
 - ◆ Voisivatko ikäihmiset käyttää koulukyydin avoimia paikkoja, jos sairastumisen vuoksi koululaiselta vapautuu kyytipaikka?
 - ◆ Miten vapaista paikoista ilmoitettaisiin?
 - ◆ Millaisia haasteita ja mahdollisuuksia tähän liittyisi?

Ruokareitti: kunnan asiointikyydin uusi reitti yhdistettynä yhteisölliseen ruokailutapahtumaan

- Tuotetaan taajama-alueen ruokapalveluyritysten kanssa asiointikyydin ajopäivien aamupäivään palvelupaketteja:
 - ◆ Kuljetukset asiointikyydillä
 - ◆ Aamuohjelmaa, esim. musiikkia, tietoiskuja, esitelmiä
 - ◆ Yhteisruokailu (tarjonta: myöhäinen aamiainen tai aikainen lounas)
- Eri yhdistykset emännöisivät tai isännöisivät yhteisruokailuja, koska aamupäivä on lounasravintoloissa kiireinen eikä niitä ole helppo toteuttaa yrittäjävetoisena.
- Toteutuisi säännöllisin väliajoin kiertäen eri ravintoloissa.
- Ruokailukyyti myytäisiin pakettihintaan ruokailun kanssa, pelkkä kyyti ei olisi ostettavissa.
- Ruoan ja kuljetuksen yhteishinta on kriittinen tekijä. Mihin hintaan ja kuinka usein kuljetus+ohjelma+ruoka-palvelua voitaisiin tarjota, jotta asiakkaat pystyisivät käyttämään sitä ja samanaikaisesti toiminta olisi kannattavaa ruokapalveluyrityksille?
- Mahdollisimman selkeä hinnoittelu:
 - ◆ Kyyti+ruokailu-paketilla olisi kiinteä hinta.
 - ◆ Asiakkaalle mahdollisimman helppo, ja koko kyyti+ruokailu-paketin saisi maksaa kerralla ravintolassa.
 - ◆ Pyrittäisiin mahdollisimman edulliseen kokonaishintaan. Kunnalta tukea kuljetuksen osuuteen?
- Kuka koordinoisi (ja maksaisi) ohjelman järjestämisen?

Viestintä: Miten ikäihmiset saavat tietää tarjolla olevista palveluista?

Ikäihmisten aktiviteettikalenteri	<ul style="list-style-type: none">▪ Tieto ikäihmisille suunnatuista yhteisruokailusta, muista tapahtumista ja aktiviteeteista olisi hyvä löytyä yhdestä paikasta.▪ Kokeiluun voisi ottaa mallia kunnan lasten ja nuorten harrastekalenterista.▪ Aktiviteettikalenterista voisi olla sähköinen versio kunnan verkkosivulla sekä jaettava ja tulostettava paperinen versio.▪ Aktiviteettikalenteriin koottaisiin ensivaiheessa tieto palveluista, kuten eläkeläis- ja senioriyhdistysten yhteisruokailuista sekä seurakuntien ruokailuista ja kerhotoiminnasta, joka sisältää ruokailua.
Ikäihmisten ruokapalvelut kunnan verkkosivuilla	<ul style="list-style-type: none">▪ Tietoa ikäihmisille suunnatuista yhteisruokailusta ja muista tapahtumista ja aktiviteeteista olisi hyvä löytyä keskitetysti, ”yhden luukun periaatteella”, ”seniorisivut”.▪ Tiedot ikäihmisten ruokapalveluista, yhteisruokailujen paikat ja ajat sekä linkit ruokalistoihin, voitaisiin koota yhteen paikkaan kunnan verkkosivustolle.▪ Verkkosivun tietoja voitaisiin jakaa kunnan some-kanaviin.▪ Verkkokanavien käyttämiseen voitaisiin järjestää opastusta esimerkiksi ikäihmisten yhteisruokailun yhteydessä.
Ikäihmisten oma osio ilmoitustaululle	<ul style="list-style-type: none">▪ Kunnassa on useita ilmoitustauluja, joissa voisi ilmoittaa ikäihmisten yhteisruokailuista ja tapahtumista. Ilmoitustaulut ovat kuitenkin usein sekavia, eikä ikäihmisille suunnattuja tapahtumia ole helppo huomata.▪ Voisivatko kaupat ja muut toimijat varata ilmoitustauluiltaan tietyn osion, jossa ilmoitettaisiin nimenomaan ikäihmisille suunnatuista tapahtumista, kuten yhteisruokailuista? Näin tapahtumia olisi kätevä seurata säännöllisesti helposti saavutettavasta paikasta eri ilmoitustauluilta.▪ Ikäihmisten osio voisi sijaita kaikilla ilmoitustauluilla samassa kohdassa, ja se voitaisiin otsikoida tai rajata näkyvästi.▪ Voisi sopia yhteistyöstä, että ikäihmisten palvelujen kehittämisessä mukana olevat tahot pitävät ilmoitustaulujen ”senioriosiota” ajan tasalla.
Ilmoitus- tai julistepohja yhteisruokailutapahtumille	<ul style="list-style-type: none">▪ Yhteisöllisten ruokatapahtumien markkinointia helpottaisi, jos olisi käytettävissä valmis ilmoitus- tai julistepohja yhteisruokailutapahtumille.▪ Koko kunnan alueella käytössä oleva yhtenäinen ilmoituspohja voisi auttaa huomaamaan ja innostaa osallistumaan tapahtumiin eri puolilla kuntaa.
Juttu paikallislehteen	<ul style="list-style-type: none">▪ Paikallislehti on tärkeä tiedotuskanava ikäihmisille.▪ Ikäihmisten ruokaan liittyvistä palveluista, kuten yhteisöllisistä ruokailuista, olisi tärkeää saada juttu paikallislehteen.▪ Lehteen voidaan tarjota yleisönosastokirjoitusta sekä juttuideaa yhteen tai useampaan artikkeliin.▪ Kutsutaan paikallislehti mukaan ensimmäiseen tapahtumaan ja kartoitetaan juttua varten jo valmiiksi mahdollisia haastateltavia.

Ikäihmisten ruokaryhmän perustaminen kuntaan

- Kuntaan voisi perustaa pysyvän työryhmän, "ikäihmisten ruokaryhmän", joka käsittelee ikäihmisten ravitsemukseen, ruokailuun ja ruokapalveluihin liittyviä asioita, edistäisi ikäihmisten hyvää syömistä kunnassa sekä tiedottaisi ajankohtaisista ruokaan liittyvistä aiheista ja tapahtumista.
- Voisiko kunnan hyvinvointikoordinaattori vetää työryhmää ja pitää yhteyttä sidosryhmiin?

Muita viestinnän ideoita

- Toimitetaan paperimainos yhteisruokailuista ja ikäihmisille suunnatuista ruokapalveluista ravintoloiden ateriakuljetusten mukana asiakkaille.
- Sovitaan tiedotusyhteistyöstä kotipalvelun kanssa.
- Sovitaan mainosten jakeluyhteistyöstä partiolaisten ja urheiluseurojen kanssa.
- Ravintolat tulostavat viikon ruokalista ja ruokatapahtumien esitteitä mukaan otettavaksi.
- Ruokapaikat julkaisevat viikon ruokailistan ennakkoon toimipaikan näyteikkunassa.
- Tuotetaan esittelyvideoita paikallisista ruokapalveluista YouTubeen (keittiöstä lautaselle -polku).
- Tiedotetaan ikäihmisten yhteisruokailuista sähköpostitse eläkeläis- ja senioriyhdistyksille ym. ikäihmisten sidosryhmille. Onko kunnan hyvinvointikoordinaattorin postituslista käytettävissä tähän?
- Ruokapalvelutoimijat ja yhteisruokailujen järjestäjät ilmoittavat tapahtumista säännöllisesti kunnan tapahtumakalenterissa sekä menoinfo.fi-verkkosivulla.

Viestinnän kehittämisessä ratkaistavaa

- Kuka koordinoi?
- Missä kanavissa ja alustoilla tiedotetaan?
- Kuka kokoaa ja ylläpitää tietojen ajantasaisuutta eri alustoilla?
- Digiratkaisujen mahdollisuudet ja niiden hyödyntäminen. Voidaanko tarvittavat tiedot poimia automaattisesti ikäihmisten tiedotuslustralle?
- Ketkä vastaavat kustannuksista ja millaisilla osuuksilla?
- Kaikki ikäihmiset eivät käytä verkkokanavia. Miten taataan yhdenvertaisuus? Ilmoituksista on aina oltava myös tulostettavat tai jaettavat paperiversiot.
- Miten tieto leviäisi parhaiten ikäihmisten verkostoissa ja kanavissa? Esim. yhdistykset, seurakunnat, harrastustoiminta?





Kokeiluaihio: Kauppakaverit

Tavoitteena oli kehittää alueen ruokakauppoihin kauppakaveripalvelun konsepti.

Tunnistettuja ideoita ja haasteita

Mikä kauppakaveri on?

- Auttaa asiointissa, tuotteiden löytämisessä, tuotetietojen lukemisessa, ostosten keräämisessä ja kantamisessa, ruoan verkkotilauksen tekemisessä.
- On joko kaupan henkilökuntaa tai esimerkiksi hyväkuntoinen, vapaaehtoinen ikäihminen.
- Kauppakaverilla olisi yllään huomioliivi tai muu tunnistettava merkki sekä kaupan sisällä vakituinen piste, josta hänet löytää.
- Haasteena lisäkustannusten aiheutuminen kaupalle. Jos kauppakaveri on kaupan työntekijä, aiheutuu lisäkustannuksia kaupalle työajasta. Jos kauppakaveri on vapaaehtoinen, tulee lisäkustannuksia kaupalle henkilön perehdytyksestä kaupan valikoimiin ja käytäntöihin (tämä ei jatkuvaa).

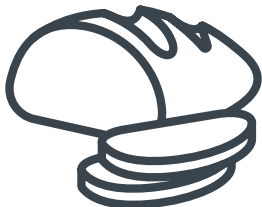
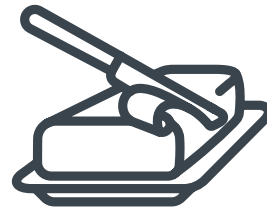
- Kauppakavereille pitää olla yhtenäiset toimintaohjeet, millaista apua ja neuvontaa kauppakaveri voi antaa.
- Kauppakaveri ei ole tuote-esittelijä eikä voi ottaa kantaa jonkin tuotteen sopivuudesta asiakkaan (erityis)ruokavalioon.

Kenen toimintaa?

- Kaupan kumppaniksi tarvittaisiin paikallinen taho, joka koordinoisi kauppakaveritoimintaa.
- Kauppakaveritoiminta voisi olla Marttojen paikallisyhdistysten toimintaa.
- Kauppakaveripalvelu voisi olla jonkin yrityksen palvelutarjontaa. Olisi läpinäkyvämpi, ammattimaisempi toteutus. Sopisiko esimerkiksi lisäpalveluksi taksi- tai kuljetusyrityksille?

Miten toteutetaan käytännössä?

- Palvelusta voisi tiedottaa kaupan omissa kanavissa (nettisivut, sosiaalinen media, ilmoitustaulu) sekä eläkeläisyhdistyksissä ja paikallislehdessä.
- Kauppakavereita voisi olla mukana ja avustamassa halukkaita esimerkiksi kaupassa olevan tapahtuma- tai infopäivän yhteydessä.
- Kauppakaveritoiminnan kokeilun voisi liittää 72 tuntia kotivara opastukseen. Kauppakaveri voisi lähteä kauppaan avustamaan ja tekemään yhdessä 72 tuntia kotivara -infoon osallistuneita täydennysostosten tekemisessä.
- Luontevinta olisi, että avustaminen olisi tuotteiden keräilyä ja tuotteiden etsimistä. Kauppa-asiointi edellyttää luottamusta. Kauppakaveri voisi olla joku omasta lähipiiristä.



Ikäruoka 2.0 -hankkeessa palvelun kehittämisen aikana ei saatu selville, kenellä olisi tarve kauppakaverille ja millaista apua kaupassa asioivat toivovat kauppakaverilta. Kauppakaveritoiminnan kehittämisen seuraava askel olisi selvittää tarkemmin palvelun tarve. Aiheesta voisi kysyä esimerkiksi yhteisöllisten ruokailujen yhteydessä haastattelemalla ikäihmisiä tai kaupassa järjestettävällä kyselyllä ikäihmisten tyypillisenä asiointiaikana.

Kokeiluaihio: Kokki kotiin -palvelu

Palvelukokeilun tavoitteet

Asiakkaan näkökulma

- Yhteen kokoontuminen, yhdessä syöminen ja seurustelu on tärkeää.
- Helpottaa asiakkaan ruokahuoltoa, saa syödä yhdessä toisen tekemää ruokaa.
- Saa ideoita ja tietoa, mikä tuo monipuolisuutta ja kiinnostavuutta omaan ruoanlaittoon.

Palveluntuottajan näkökulma

- Ruokapalvelun kehittäminen, uuden palvelun tuotteistaminen.
- Asiakasymmärryksen lisääminen.

Palvelukonsepti *Arkiruokaa uudella twistillä*

Kohderyhmä

- Ikäihmiset ja heidän läheisensä.
- Henkilöt, jotka tarvitsevat
 - 1) ruokapalvelua kotiin vietynä (helppous) ja/tai
 - 2) räätälöityä ruokaelämystä (vaihtelu, elämyksellisyys, yksilöllisyys).

Ennen tilaisuutta

- Kokki laatii esimerkinomaiset menuehdotukset: kasvis, kala, liha.
- Lopullinen menu räätälöidään yhdessä asiakkaan kanssa tilauksen yhteydessä.
- Sellaisia ruokalajeja, joiden valmistus on nopeaa, ei aikaa vievää esivalmistelua. Työmäärä vaikuttaa merkittävästi palvelun liiketoiminnalliseen kannattavuuteen.
- Menun lisäksi sovitaan, kuka ostaa raaka-aineet:
 - ◆ Vaihtoehto 1: Kokki tuo kaikki raaka-aineet (erillinen laskutus raaka-aineista).
 - ◆ Vaihtoehto 2: Asiakas hankkii pääproteiinilähteen, esimerkiksi liha/kala, ja kokki tuo muut raaka-aineet (ei erillistä laskua raaka-aineista).
 - ◆ Vaihtoehto 3: Asiakas hankkii kaikki raaka-aineet kokin toimittaman ostoslistan mukaan.
- Sovittava, ovatko myös asiakkaan kotikeittiön ainekset käytettävissä.

Tilaisuuden toteutus

- Palvelun tilaaja ja ystäväporukka kokoontuvat jonkun osallistujan kotiin (5–6 hlöä).
- Kokki tulee kotiin valmistamaan ruoan. Osa ruoasta nautitaan paikan päällä, osan annoksista osallistujat vievät kotiin. Minimiansiomäärä 12.
- Maksutavat: korttimaksu tai laskutus.
- Ei matkakustannuksia, kun asiakkaan koti enintään 20 km:n etäisyydellä. Jos kauempana, laskutetaan erikseen matkakustannukset.



Huomioita, etuja ja haasteita

- Asiakkaan näkökulmasta palvelu on kiinnostava, mutta ongelmana on liian korkea hinta. Osallistujamäärää (annosmäärää) lisäämällä palvelun hintaa saataisiin edullisemmaksi, mutta se ei useinkaan ole toteutettavissa kodin tiloissa.
- Palvelu täyttää hyvin asiakkaan toiveet tuttavien tapaamisesta, yhdessä seurustelusta ja ruokailusta. Tilaisuuteen voisi kutsua ja tuoda mukanaan myös vieraampia ihmisiä, jolloin omat verkostot laajenisivat.
- Palvelu toisi luksusta arkeen.
- Kokki kotiin -palvelun toteutus ruokakurssin tapaan olisi haastavaa.
 - ◆ Kotikeittiön tila on ahdas tavoiteltavalle asiakasmäärälle (n. 10 hlöä).
 - ◆ Pienellä asiakasmäärällä liiketoiminnan kannalta kannattava hinnan ja asiakkaan maksuvalmiuden välillä voi olla iso ero.
- Palvelu kannattaisi konseptoida siten, että se täyttäisi ateriapalvelusetelin ehdot.