



Nykytilan analyysi

Ohjeistus

Pohdi väitteiden avulla ja pisteytä toimipaikkasi nykyinen tilanne asteikolla 1–5

1= Tämän jo hallitsemme 5= Tarvitsee paljon kehittämistä

Kasvisruokareseptiikka ja ruokalistasuunnittelu

Pohdi	Pisteet
Ruoanvalmistusmenetelmämme soveltuvat hyvin laadukkaan kasvisruoan valmistamiseen	
Ruokalistasuunnittelussa pyrimme edistämään kasvisruoan menekkiä	
Toiminnassamme on riittävästi toimivaa kasvisruokareseptiikkaa	
Toiminnassamme on riittävästi asiakkaille mieleistä kasvisruokareseptiikkaa	
Kasvisruokareseptiikan kehittäminen on hyvin suunniteltua ja siihen on työaikaa sopivasti varattu	
Toiminnassamme on mahdollista hyödyntää erilaisia kasvipohjaisia proteiinin lähteitä	
Kasvisruokareseptiikan kehittämiseen ja ruokalistasuunnitteluun osallistuu ja pääsee vaikuttamaan suurin osa henkilökunnastamme	
Kasvisruokareseptiikan kehittämiseen vaikuttavat asiakkaiden palaute ja kasvisruokatrendit	
Kasvisruokareseptiikan kehittämisessä huomioimme kasvisruoan houkuttelevan ulkonäön	
Pisteet yhteensä kasvisruokareseptiikka osuudesta	



Ohjeistus

Pohdi väitteiden avulla ja pisteytä nykyinen tilanteesi asteikolla 1–5

1= Tämän jo hallitsemme 5= Tarvitsee paljon kehittämistä

Viestintä ja tiedottaminen

Pohdi	Pisteet
Toimintamme arvomaailma tukee kasvisruoan edistämistä	
Huomioimme kasvisruoan houkuttelevuuden ruokalistalla, esim. nimien muotoilu ja esittelemme kasvisruoan ensimmäisenä vaihtoehtona	
Kasvisruoka on linjastollamme ensimmäisenä esillä	
Kiinnitämme huomiota kasvisruoan houkuttelevaan esillepanoon	
Viestimme positiivisesti ja asiakaslähtöisesti kasvisruoasta eri kanavissa, esim. ruokasalissa, somessa, verkkosivuilla, lehdistölle ja yhteistyötilanteissa.	
Hyödynnämme tarinallisuutta viestinnässä.	
Osallistamme asiakkaat mukaan kasvisruoan ja/tai kasvisruokatarjonnan suunnitteluun	
Osallistamme asiakkaat mukaan kasvisruoasta viestimiseen	
Yhteensä pisteet viestintä ja tiedottaminen osuudesta	



Ohjeistus

Pohdi väitteiden avulla ja pisteytä nykyisen tilanteesi asteikolla 1–5

1= Tämän jo hallitsemme 5= Tarvitsee paljon kehittämistä

Vuorovaikutus ja yhteistyö

Pohdi	Pisteet
Henkilökuntaamme sitoutetaan kasvisruoan hyväksyttävyyden edistämiseen, esim. osallistetaan henkilökuntaa reseptiikan, kasvisruoan esillelaiton ja viestinnän kehittämiseen	
Toimipaikassamme tuetaan toimimaan ruokakasvattajana, esim. käymään vuoropuhelua asiakkaiden kanssa ruokasalissa, järjestämään maistuspäiviä tai muuta yhteistoimintaa asiakkaiden kanssa	
Meillä on mahdollisuus hyvään yhteistyöhön alueemme päätöksentekoon vaikuttavien tahojen kanssa	
Viestimme/kerromme toiminnastamme asiakasryhmille, esim. vanhempainilloissa, tapahtumissa ja/tai asiakkaiden käyttämissä viestintäkanavissa.	
Yhteensä pisteet vuorovaikutus ja yhteistyö osuudesta	

Ohjeistus

Pohdi väitteiden avulla ja pisteytä nykyisen tilanteesi asteikolla 1–5

1= Tämän jo hallitsemme 5= Tarvitsee paljon kehittämistä



Ravitsemus

Pohdi	Pisteet
Toimipaikassamme on riittävästi osaamista kasvisruokien hyvän ravitsemuksellisen sisällön varmistamiseksi	
Osaamme varmistaa kasvisruoistamme saatavan proteiinin määrän ravitsemussuositusten mukaiseksi	
Resepteissämme huomioidaan kasvisruoan rasvojen määrä ja hyvä laatu	
Meillä on käytössämme erilaisia tapoja lisätä kasvisaterian proteiinipitoisuutta, esim. proteiinia sisältävillä lisäkkeillä ja salaattikomponenteilla	
Meillä on monipuolisesti käytössä erilaisia kasviproteiinien lähteitä	
Varmistamme tarjoamamme kasvisruoan ravitsemuksellisen laadun säännöllisesti	
Yhteensä pisteet ravitsemus osiosta	

Yhteenveto

Lisää yllä olevista nykytilan analyysi taulukoista pisteet yhteenvetotaulukkoon ja tarkastele tuloksia, pohdi:

-Mitä kehittämistoimenpiteitä siirrät ja aikataulutat heti kehittämislomakkeille?

-Mitä toimenpiteitä kirjataan kehittämislomakkeille myöhempää aloitusta varten muistiin?



Aihe	Pisteet
Kasvisruokareseptiikka ja ruokalistasuunnittelu	
Viestintä ja tiedottaminen	
Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Ravitsemus	

Vinkki:

Nykytilan analyysistä esille tulleisiin kehittämiskohteiden valintaan voitte hakea tukea kasvisPro verkkosivujen koulutusvideoista tai työpajojen työkalupakista osoitteesta: <https://www.xamk.fi/tutkimus-ja-kehitys/kasvispro-kauhakaupalla-kasviksia/>