

Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestäväään ruokahuoltoon

Helmi Risku-Norja, Sirpa Kurppa, Kirsi Silvennoinen, Anneli Nuoranne ja Jonna Skinnari



MTT | **KASVU**₁₀

Julkiset ruokapalvelut ja ruoka- kasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon

**Helmi Risku-Norja, Sirpa Kurppa, Kirsi Silvennoinen,
Anneli Nuoranne ja Jonna Skinnari**



ISBN 978-952-487-277-5 (Painettu)
ISBN 978-952-487-278-2 (Verkkajulkaisu)
ISSN 1798-1816 (Painettu)
ISSN 1798-1832 (Verkkajulkaisu)
www.mtt.fi/mttkasvu/pdf/mttkasvu10.pdf

Copyright MTT

Kirjoittajat

Helmi Risku-Norja, Sirpa Kurppa, Kirsi Silvennoinen,
Anneli Nuoranne, Jonna Skinnari

Julkaisija ja kustantaja MTT, 31600 Jokioinen

Jakelu ja myynti MTT, viestintä ja informaatiopalvelut,
31600 Jokioinen, puhelin (03) 41881

sähköposti julkaisut@mtt.fi

Julkaisuvuosi 2010

Kannen kuva Yrjö Tuunanen/MTT:n kuva-arkisto

Painopaikka Tampereen Yliopistopaino Juvenes Print Oy

Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon

Helmi Risku-Norja, Sirpa Kurppa, Kirsi Silvennoinen, Anneli Nuoranne ja Jonna Skinnari
MTT, Taloustutkimus, 31600 Jokioinen

Tiivistelmä

Tässä selvityksessä kestävä kehityksen käsite tuodaan arkipäivän käytäntöön tarkastelemalla, miten kestävä kehitys otetaan nykyisin huomioon kuntien julkisissa ruokapalveluissa ja minkälaisia kytkentöjä kouluruokailulla on kestävä kehityksen kasvatukseseen ja opetuksen tavoitteisiin. Selvitys perustuu kahteen laajaan kyselyyn, joista toinen oli osoitettu kuntien ruokapalveluista vastaaville henkilöille ja toinen koulujen opettajille. Selvitykseen on koottu keskeisiä asioita molempien kyselyjen vastauksista, ja sillä haetaan yhteistä tarkastelunäkökulmaa nykyistä kestävämmän kunnallisen ruokahuollon toteuttamiseen painottamalla eri toimijatahojen yhteistyötä ja vuorovaikutusta.

Kuntien ruokapalvelujen toteutuksessa kestävä ruokahuollon kriteerit on otettu huomioon vaihtelevasti, vaikka yhteyttä kestävään kehitykseen ei välttämättä tuoda julki. Julkisten ruokapalvelujen yhteiskunnallinen merkitys on kansalaisten ruokaturvan ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Ravitsemussuositukset ovat itsestään selvä lähtökohta, ja oikeudenmukaisuus ja tasapuolisuus toteutuvat lakisääteisyys kautta. Nämä asiat tuodaan vastauksissa esiin, mutta niitä ei yhdistetä millään tavoin kestävä kehitykseen.

Sekä kouluissa että kunnissa käsitys kestävästä kehityksestä painottuu ympäristöasioihin, kun taas taloudelliset seikat nähdään pikemminkin esteenä kestävä kehityksen tavoitteiden toteutumiseksi kuin osana tavoitteita.

Kotimaista ja lähellä tuotettua ruokaa arvostetaan ja sen toivotaan lisääntyvän, etenkin lähellä tuotettuja sesonkituotteita pyritään suosimaan, joskin hankintojen keskittäminen ja kilpailuttaminen hankaloittaa sesonkituotteiden käyttöä. Lähiruoka liitetään kestävään kehitykseen sekä kuljetustarpeen vähenemisen että ruokakulttuurin ja yhteisöön liittyvien asioiden kautta. Kulttuurinen ulottuvuus näkyy myös erilaisten juhlapäivien huomiointamisena. Eettinen puoli näkyy huolena ruokapalveluhenkilöstön hyvinvoinnista ja jaksamisesta, mutta globaalia eettisyyttä edustavalla Reilulla kaupalla ei ole toiminnassa juuri sijaa. Myös esteettisiin kysymyksiin, ruokailutilojen viihtyvyyteen ja aterian tarjollepanoon sekä itse ruokailutilanteeseen kiinnitetään aika vähän huomiota.

Kuntien ruokahuollon toimijat ovat tietoisia ongelmista ja heillä on runsaasti ammatillista kiinnostusta kehittää toimintaansa kestävä kehityksen periaatteiden pohjalta. Kestävä ruokahuolto ei kuitenkaan ole pelkästään kunnan ruokahuoltohenkilöstön asia, vaan se tulisi istuttaa osaksi kunnan kokonaisvaltaista kehittämisstrategiaa. Koska resurssit ja käytännön toteutustavat vaihtelevat eri kunnissa, ratkaisut tulee räätälöidä tilanteen mukaan yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa. Lähtökohtana ovat kestävä ruokahuollon kriteerit, joiden pohjalta tunnistetaan vahvuudet ja kehittämistarpeet omassa kunnassa, ja asetetaan konkreettiset tavoitteet.

Tietoinen ruokakasvatus on avain nykyistä kestävämmän kunnallisen ruokahuollon toteuttamiseksi. Ruokakasvatus toteutuu parhaiten käytännössä, kun koulujen ja työpaikkojen arkiruokailua kehitetään miellyttävänä sosiaalisen kanssakäymisen muotona. Kokenemalla asiakkaille suunnattua tiedottamista pyritään vuorovaikutteiseen ruokapalvelujen kehittämiseen rohkaisemalla asiakkaita toimintaan kestävämmän ruokakulttuurin puolesta. Ruokakasvatuksessa kannattaa kiinnittää huomiota nimenomaan kouluihin ja päiväkoteihin, sillä valtaosa kunnallisista ruokapalveluista kohdistuu näihin.

Kouluissa kuntien ruokahuoltostrategia ilmenee kouluruokailun toteutuksena. Koulun tehtävänä on miettiä omista lähtökohdistaan, miten oman koulun ruokakasvatus ja kouluruokailu otetaan mukaan opetuksen tavoitteisiin.

Avainsanat:

kestävä kehitys, kunnalliset toimijat, kouluruoka, kestävä ruokahuollon kriteerit, kyselytutkimus

Public catering and food education: towards sustainable food provisioning via everyday practices

Helmi Risku-Norja, Sirpa Kurppa, Kirsi Silvennoinen, Anneli Nuoranne, Jonna Skinnari
MTT, Economic Research, Economics and Social Sciences, 31600 Jokioinen

Abstract

In this report the concept of sustainable development (SD) is brought into practice by considering it in the context of Finnish public catering, including school catering. The aim is to search for common viewpoints and possibilities for interaction and collaboration among the different actors within the municipalities so as to promote SD.

The report compiles the results from two extensive surveys. The first survey was directed to the responsible actors within municipal catering, and it was sent to all Finnish speaking and bilingual municipalities. The aim was to capture actors' viewpoints as to how they understand SD, how it is accounted for and how it can be promoted in their work. The second survey was sent to all first grade schools for basic education in Finland. The questions dealt with food and sustainability education and the role of school meals, co-operation among the educational and catering personnel in schools, food-related out-of-school activities as well as pupils' participation in the practicalities of lunch arrangements. In addition, a content analysis of about 300 school curricula was carried out to search for references linking school lunch or food in general to SD.

Both among the caterers and in the schools, the concept of SD focuses on environmental questions and ecological sustainability. The economic aspect is understood narrowly as cost savings and efficiency requirements,

and economics is viewed as rather a hindrance for realisation of sustainability goals. Domestic and local food is appreciated, and it is linked to SD through reduced need of transport, through food culture and strengthening societal cohesion. The caterers make an effort to use especially local seasonal products, but increasing concentration and competitive bidding restrict their use.

Although not consciously connected to SD, other criteria connected with sustainable food provisioning are present in municipal food services to various extents. The societal function of public catering is in promoting food security and welfare in society, the nutrition recommendations are the axiomatic foundation and municipal law secures equity and justice. The cultural dimension is expressed by accounting for the various festivities and the associated food traditions. Ethical aspects deal with concern about the wellbeing and working conditions of the catering personnel, but the concern is not extended to the wellbeing of producers, production animals or with promoting Fair Trade. Neither is much attention paid to the aesthetic questions such as the interiors of the canteens, service layout and visual aspects of food presentation or the eating occasion itself.

The personnel of municipal catering services are aware of the development needs, and they have professional interest in gearing their own activity towards improved sustainability. The municipalities differ as to the

foci and development needs. Therefore, there are no universal solutions, but the solutions have to be tailored according to the situation and reconciled in mutual understanding among local actors. This is done on the basis of the criteria underpinning sustainable food provisioning.

The key for improving sustainability of food services is conscious food education. It is best implemented in practice by developing everyday eating in schools and work places as a pleasant occasion for social interaction. An important part of food education deals with empowering people and encouraging participatory interaction in order to influence decision-making. The major customer group of public catering is children and young people. Therefore, much more attention should be paid to food education in schools and in

kindergartens. Moreover, many of the enduring eating patterns are created at an early age, rendering the school meal system an especially promising means to promote healthy and sustainable eating

Sustainable public food services should not only be the concern of the catering personnel, but the aims need be incorporated into the overall municipal development strategy. In schools, implementation of this strategy is concretely expressed in the form of the school lunch.

Key words:

sustainable development, municipal actors, food education, school food, criteria for sustainable food provisioning, survey

Sisällysluettelo

1	Johdanto	8
2	Kuntien ruokapalvelut ja kouluruokailu	10
2.1	Julkiset ruokapalvelut ja niiden toimintakenttä lainsäädännön määrittelemänä	10
2.2	Kouluruokailun historia ja asema	11
2.3	Kouluruokailu ja koulujen toimintakenttä kansallisen opetus suunnitelman määrittelemänä	12
3	Keskeisiä käsitteitä	13
3.1	Kestävä kehitys	13
3.2	Kestävä ruokahuolto	14
3.3	Ruokajärjestelmä	15
3.4	Lähiruoka, paikallinen ruoka, luomuruoka	15
3.5	Ruokakasvatus osana kestävän kehityksen kasvatusta	17
4	Aineisto ja menetelmät	18
5	Tulokset	20
5.1	Ruokapalvelujen toteutus	20
5.2	Kouluruoka, koulujen ruokakasvatus ja opetus	23
5.3	Ruoan alkuperä	30
5.4	Julkiset ruokapalvelut ja ympäristö	34
5.5	Julkiset ruokapalvelut ja hankintojen kilpailutus	36
5.6	Julkiset ruokapalvelut, yhteistyö ja asiakkaat	38
5.7	Julkiset ruokapalvelut ja kestävä kehitys: sisältöanalyysi	43
6	Yhteenveto	47
7	Ruokakasvatuksella kohti kestävää tulevaisuutta	49
7.1	Kestävän kehityksen liturgiasta konkretiaan.....	50
8	Kirjallisuus	53

1 Johdanto

Lakisääteinen julkinen ruokahuolto on paljon vartijana, sillä sen piirissä on jokainen suomalainen ainakin jossakin elämänsä vaiheessa, ja se vaikuttaa suomalaisten ruokakäyttäytymiseen. Julkisessa ruokahuollossa ja kouluruokailussa painotetaan erityisesti terveellisyyttä ja ravitsemusta (Eerola ym. 2004, Seppälä ym. 2004, STM 2004, SITRA 2007). Tämän kansalaiskasvatuksen tulokset näkyvät ruokailutottumusten vähittäisenä muutoksena: mm. kasvien ja vihannesten käytön lisääntymisenä sekä suolan ja kovien eläinrasvojen kulutuksen vähenemisenä.

Keittiöhenkilökunnalle ja kuntien ruokapalvelusta vastaaville on laadittu ohjeistus, jossa kunnallisen ruokahuollon toteutus käydään seikkaperäisesti läpi (Airaksinen ym. 1994). Sekä ruokapalveluhenkilöstölle että opettajille ja koulutuksen järjestäjille suunnattu kouluruokailua koskeva ohjeistus on koottu käsikirjaan, jossa kouluruokailua tarkastellaan osana kunnan ruokapalvelua. Ohjeistus käsittelee ruokailun järjestämistä, ravitsemussuosituksia, kasvatuskumppanuutta ja kestävää kehitystä keittiötyössä, ja siitä käy ilmi kouluruokailun tarkoitus, sisältö, toimintatavat, toteutus ja arviointi (Lintukangas ym. 2007).

Julkinen ruokahuolto on siten avainasemassa, kun halutaan edistää terveellisiä ruokatuotteita ja vähentää sitä kautta terveydenhuollon kustannuksia. Sillä on myös kaikki edellytykset vaikuttaa ruokailutottumuksiin siten, että ne tukevat kestävää kehitystä muutenkin. Julkinen ruokahuolto vaikuttaa myös volyyminsa kautta, sillä se muodostaa yhden ruoankuluttajaryhmän, jonka kulutuskäyttäytyminen on lakisääteisyytensä takia paljon ennustettavampaa kuin yksittäisten kuluttajien. Monet ruokakäyttäytymisen mallit luodaan varhaisella iällä, joten kunnallisen ruokahuollon kansalaiskasvatuksessa tulisi kiinnittää enemmän huomiota kouluihin ja kehittää vuorovaikutusta ja yhteistyötä kouluruokailuun liittyvän ruokakasvatuksen puitteissa.

Nykyteknologiaan perustuvassa palveluyhteiskunnassa tavoitellaan korostuneesti tehokkuutta ja taloudellisuutta, mikä on johtanut myös ruoankulutuksessa nopeasti ja helposti saatavien ja hinnaltaan edullisten massatuotteiden suosimiseen. Suomessa kuten muissakin hyvinvointivaltioissa on ylenpalttisesti ruokaa saatavilla, mutta se ei välttämättä tyydytä ravitsemuksellisia vaatimuksia. Monipuolinen ja ravitsemuksellisesti täysipainoinen koululounaskin joutuu kilpailemaan makeiden ja rasvaisten välipalojen kanssa. Nuorten ja jopa lasten joukossa ylipaino ja liikalihavuus, nuoruusiän diabetes sekä syömishäiriöt kuten bulimia, anorexia ja ortorexia ovat lisääntyneet hälyttävästi.

Vaikka ruoka ja syöminen ovat osa päivittäistä arkea, ruoan tuotanto ja sen alkuperä ovat jääneet kuluttajille etäisiksi. Elintarvikkeiden kauppa on maailmanlaajuisista ja valmisruokien kulutus kasvaa jatkuvasti. Tämä on hämärtänyt lasten ja nuorten käsitystä ruoan alkuperästä. Samalla on katoamassa käsitys ihmisen ja luonnon tasapainoisesta vuorovaikutuksesta. Siteet maaseutuun ja maatalouteen ovat löyhtyneet. Ihmiset eivät tiedä, minkälainen yhteys ruoalla on maatalouteen, kulttuuriin, maisemaan ja ympäristöön. Hyvän ravitsemuksen yhteiskunnallinen ja kansantaloudellinen merkitys unohtuu päättäjiltäkin, kun haetaan kustannussäästöjä.

Kestävä ruokahuolto ei kuitenkaan ole pelkästään taloudellinen kysymys, vaan se tarkoittaa myös ravitsemuksellisesti täysipainoista ja hygieeniseltä laadultaan moitteetonta ruokaa. Se tarkoittaa myös, että perusruokaturva on taattu kansallisesti ja globaalisti, että tuotteita on kohtuuhintaan kaikkien saatavilla ja että tuottajat saavat niistä asianmukainen korvauksen. Ketään ei riistetä, vaan ruoantuotanto täyttää sekä työntekijöiden, tuotantoeläinten että ympäristön hyvinvointia koskevat eettiset normit. Tämä edellyttää, että huolehditaan tuotannon luonnonvaraperustasta, eikä kuormitus ylitä ympäristön kantokykyä. Ruoan tulee olla myös kulttuurisesti omaleimaista, siten että aterioiden perustana ovat koti-

maiset ja lähellä tuotetut raaka-aineet ja niissä heijastuvat sekä vuodenaikojen vaihtelu että oman alueen ruokaperinteet.

Jos haluamme vaikuttaa ruoan saatavuuteen eli ruokaturvaan, tuotteiden laatuun eli ruokaturvallisuuteen ja tuotannosta aiheutuvaan ympäristökuormitukseen, ruoantuotanto on säilytettävä omissa käsissä. Tämä edellyttää, että sekä aikuiset että kasvava sukupolvi oppivat arvostamaan kotimaista ruokaa ja tietävät, miten se on tuotettu, mikä on ruoan kulttuurinen merkitys ja mitkä ovat sen yhteiskunnalliset ja taloudelliset kytkennät.

Tässä selvityksessä tarkastellaan kuntien lakisääteisiä, julkisin varoin kustannettuja ruokapalveluita: miten kestävä kehitys ymmärretään ja otetaan nykyisin huomioon kuntien julkisissa ruokapalveluissa ja miten sitä voitaisiin edistää. Samalla etsitään keinoja liittää ruokahuolto osaksi kuntakohtaista tai alu-

eellista kokonaisvaltaista kestävä kehityksen strategiaa.

Erytistarkastelussa on kouluruokailu: miten ja missä määrin kouluruokailua nykyisin hyödynnetään alakoulujen perusopetuksessa, miten ruokakasvatus toteutuu kouluissa, minkälaisia kytkentöjä sillä on kestävä kehityksen kasvatukseen ja miten kouluruokailu voitaisiin kiinteämmin kytkeä koulun opetussisältöihin liittämällä se osaksi kestävä kehityksen kasvatusta.

Selvityksessä tuodaan siten kestävä kehityksen käsite arkipäivän käytäntöön tarkastelemalla tavoitteita ja niiden toteutumista sekä julkisessa ruokahuollossa yleensä että erityisesti kouluruokailussa ja koulujen ruokakasvatuksessa. Samalla etsitään keinoja lisätä eri toimijatahojen yhteistyötä ja vuorovaikutusta nykyistä kestävämmän kunnallisen ruokahuollon toteuttamiseksi.



Kuva: Minna Nurro

2 Kuntien ruokapalvelut ja kouluruokailu

2.1 Julkiset ruokapalvelut ja niiden toimintakenttä lainsäädännön määrittelemänä

Vaikka julkisen sektorin ruokapalveluja on viime vuosina ulkoistettu, kunnat tai valtio tuottavat niistä edelleenkin valtaosan (83 %; HORECA 2007). Julkinen ruokapalvelu on viime vuosina lisääntyvässä määrin keskittynyt. Sen valmistamat annosmäärät ovat kasvaneet: vuonna 2002 annosmäärä oli 420 miljoonaa, mutta nykyään yhteensä jo 440 miljoonaa (Syyrakki 2009). Samanaikaisesti on julkisten keittiöiden lukumäärä vähentynyt liki 20 %, sillä vuonna 2002 niitä oli lähes 6 000 ja vuonna 2007 enää 5 002 (Finfood 2008).

Vuonna 2002 kuntien elintarvikehankinnat olivat 269 miljoonaa euroa, ja valtion ja kunnan yhteenlasketut elintarvikemarkkinat 1,3 miljardia euroa (Työppönen 2004). Lakisääteinen julkinen ruokapalvelu tuottaa yli puolet kaikista kodin ulkopuolella syötävistä aterioista. Väestöstä noin kolmasosa käyttää julkisia ruokapalveluja päivittäin, ja kaikki kansalaiset ovat niiden piirissä elämänsä jossakin vaiheessa (HORECA 2007).

Euroopan unionissa ympäristöystävällisten julkisten hankintojen osuus bruttokansantuotteesta on 16 %. Tavoitteena on, että vuoteen 2010 mennessä puolet julkisista hankinnoista olisi ”vihreitä”. Samalla pyritään lisäämään teknologian, tuotteiden ja palvelujen innovaatioita, parantamaan pk-yritysten asemaa julkisten hankintojen markkinoilla sekä kehittämään eurooppalaisia julkishankintaverkostoja (Keha 2007). Ruoan osalta nämä tavoitteet koskevat luomutuotteiden ja sesonkituotteiden suosimista julkisissa hankinnoissa (EU 2004). Ruotsissa, Norjassa, Itävallassa ja Italiassa julkinen sektori on poliittisin päätöksin veloitettu käyttämään luomu- ja lähiruokaa. Suomessakin on asetettu tavoitteeksi, että luomu-/lähiruoan osuus kasvaa vuosittain 10–15 % jul-

kisissa ruokapalveluissa, ja että vuoteen 2010 mennessä kaikissa julkisissa hankinnoissa on otettu ympäristönäkökulma huomioon (KULTU 2007).

Julkiset ruokahankinnat on sidottu Euroopan unionin lainsäädäntöön, jonka lähtökohtana on tavaroiden ja palvelujen vapaa liikkuvuus. Julkisten ruokahankintojen pääperiaatteena on avoimuus, tasapuolisuus, ehdokkaiden ja tarjoajien syrjimätön kohtelu sekä julkisuus. Hankinnoissa on myös käytettävä hyväksi olemassa olevat kilpailutusmahdollisuudet, kun hankintojen määrä ylittää hankintalaissa määritetyn kansallisen kynnsarvon, mikä tavara- ja palveluhankinnoissa on 15 000 euroa (Hankintalaki 2007). Lain mukaan hankinnat on pyrittävä järjestämään mahdollisimman taloudellisesti, suunnitelmallisesti ja mahdollisimman taroituksenmukaisina kokonaisuuksina ottaen ympäristönäkökulma huomioon (Hankintalaki 2007). Tärkein yksittäinen hankintoihin vaikuttava tekijä on velvollisuus tarjousten kilpailuttamiseen, vaikka pidemmällä aikavälillä esimerkiksi lähiruoan suosiminen olisikin kuntataloudellisesti edullista (Mononen 2006, s. 122). Kynnsarvon kautta uusi hankintalaki mahdollistaa kuitenkin pienten ja keski suurten elintarvikeyritysten ja julkisen sektorin keittiöiden yhteistyön. Alueen talouden ja työllisyyden korostaminen ei kilpailutuksessa ole sallittua, mutta lyhyttä toimitusketjua voidaan käyttää hankintojen perusteena, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin. Kuljetusmatka kilpailutuksen kriteerinä on syrjivä, sen sijaan kuljetuksista aiheutuva ympäristökuormitusta voidaan käyttää: esimerkiksi kasvihuonekaasupäästöjen arvioimista varten tarvitaan tiedot kuljetusmatkan pituudesta ja kuljetustavasta sekä ajoneuvon tyypistä.

2.2 Kouluruokailun historia ja asema

Kouluruokailulla on Suomessa pitkät perinteet. Sen juuret ajoittuvat Suomessa viime vuosisadan alun sosiaalisen heräämiseen, jolloin työvoiman suorituksen ja kansakouluilaisten oppimisen nähtiin riippuvan kunnollisesta ravitsemuksesta. Aluksi maksutonta kouluruokaa tarjottiin vain kaikkein vähävaraisimmille syrjäseutujen lapsille. Vuonna 1921 astui voimaan yleinen oppivelvollisuus, ja samalla kouluruokailun järjestäminen sitä tarvitseville määrättiin kuntien velvollisuudeksi. Vähitellen kouluruokailun piiriin tuli enemmän oppilaita, ja vuodesta 1948 lähtien on kaikille kansakoululaisille tarjottu jokaisena koulupäivänä lakisääteinen maksuton ateria. Peruskouluun siirryttäessä vuonna 1977 ilmainen kouluruokailu järjestettiin kaikille peruskoululaisille, ja vuodesta 1988 lähtien se laajennettiin koskemaan myös toisen asteen oppilaitoksia (Tarasti 1988, Lintukangas ym. 2007).

Kouluruokailu on monipuolistunut ja sen merkitys on laajentunut alkuperäisestä, vähävaraisille osoitetusta avustustarkoituksestaan. Kouluruokailun osuutta oppilaiden hyvinvointiin tuskin kukaan enää kiistää. Kouluruokailulla on selkeästi myönteisiä vaikutuksia oppimistuloksiin, ja osansa sillä voi olla suomalaisten koululaisten hyvään menetykseen PISA-tutkimuksessakin. Nykyisin kouluruokailu perustuu opetussuunnitelmaan ja oppilashuollon kuntakohtaiseen toteutukseen (OPH 2004, Manninen 2009). Myös Ruotsissa kouluruoka on maksutonta, mutta toteutuksessa on paljon kuntakohtaisia eroja. Parhaimmillaan ruotsalainen malli osallistaa oppilaat ottamalla heidät vahvasti mukaan suunnitteluun yhdessä ruokahenkilöstön kanssa. Monissa kouluissa opettajilla on mahdollisuus ns. pedagogiseen lounaaseen, jonka avulla painotetaan kouluruokailun merkitystä kasvatustilanteena (Lintukangas ym. 2007).



Kuva: Minna Nurro

2.3 Kouluruokailu ja koulujen toimintakenttä kansallisen opetussuunnitelman määrittelemänä

Valtakunnallisessa perusopetuksen opetussuunnitelmassa (POPS) kouluruokailu ja sen merkitys terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatukseen mainitaan oppilashuollon yhteydessä. Toisaalta ruoan alkuperää ja ruoantuotantoa käsitellään ympäristö- ja luonnontiedon opetuksessa, ja yläasteella ruokakulttuuri ja ravitsemus sisältyvät kotitalouden ja terveystiedon opetukseen. Lisäksi kielten opetuksessa on ruokailuun ja ruokakulttuuriin liittyvällä sanastolla keskeinen asema. Kouluruokailun yhteyttä muuhun opetukseen ei kuitenkaan ole tuotu esiin (OPH 2004).

Oppiainekohtaisten sisältöjen ja tavoitteiden osalta opetussuunnitelma on hyvin yksityiskohtainen ja jättää aika vähän mahdollisuuksia painottaa kunta- ja koulukohtaisia erityistarpeita. Toisaalta aihekokonaisuuksien tavoitteet on ilmaistu ainoastaan yleisellä tasolla, joten kouluilla ja kunnilla on melko vapaat kädet sisältöjen suhteen.

Nykyisessä POPS:ssa painotetaan opetuksen eheyttämistä: oppiainekohtaisten tavoitteiden lisäksi POPS:iin on lisätty seitsemän aihekokonaisuutta, joita on tarkoitus lähestyä monen eri oppiaineen näkökulmasta ko. aineen

menetelmien ja käsitteiden kautta. Tavoitteena on kokonaisuuden hahmottaminen lähestymällä teemoja monesta eri näkökulmasta siten, että oppilaat oppivat tarkastelemaan omaan elämäänsä liittyviä asioita kokonaisvaltaisesti ja oivaltavat yhtymäkohtia eri oppiaineiden välillä. Eheyttävän opetuksen tarkoitus on auttaa jäsentelemään nykymaailman moniselitteisiä ja ristiriitaisia ilmiöitä ja arvioimaan niitä kriittisesti ja objektiivisesti. Eheyttävä opetus korostaa asioiden, ilmiöiden ja oman toiminnan keskinäistä vuorovaikutusta, ja tukee siten kasvamista aktiiviseksi kansalaiseksi. Se ei rajoitu oppitunneilla annettavaan opetukseen, vaan se tulisi istuttaa osaksi koulun jokapäiväistä toimintaa (Houtsonen 2003, Åhlberg 2005).

Ruokakasvatuksen kannalta keskeinen aihekokonaisuus on *Vastuu ympäristöstä, hyvinvoinnista ja kestävästä tulevaisuudesta*. Sen mukaisesti koulun tulisi ”lisätä oppilaan valmiuksia ja motivaatiota toimia ympäristön ja ihmisen hyvinvoinnin puolesta...., kasvattaa ympäristötietoisia, kestäväan elämäntapaan sitoutuneita kansalaisia... ja opettaa tulevaisuusajattelua ja tulevaisuuden rakentamista ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäville ratkaisuille” (OPH 2004).



Kuva: Minna Nurro

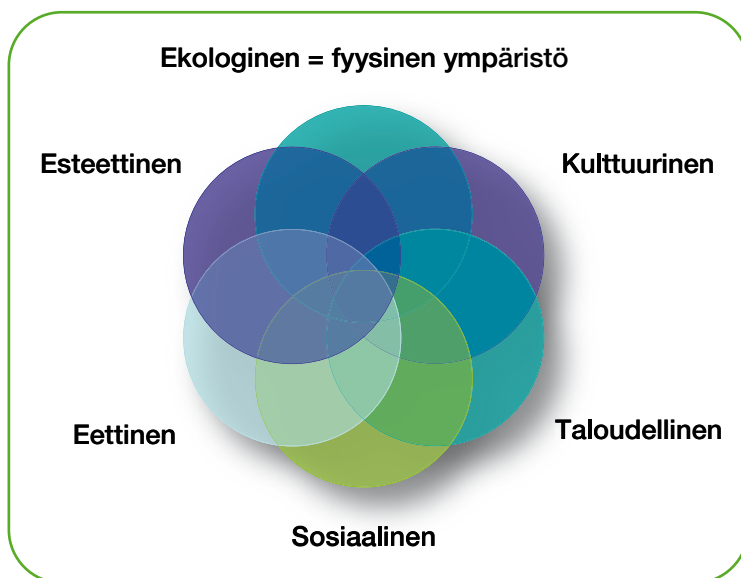
3 Keskeisiä käsitteitä

3.1 Kestävä kehitys

Kestävä kehitys on maailmanlaajuinen, jatkuva ja ohjattu yhteiskunnallinen muutos, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen edellytykset. Pyrkimyksenä on, että ympäristö, ihminen ja talous otetaan tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa. Kestävän kehityksen ulottuvuudet ovat ekologinen, taloudellinen, kulttuurinen ja sosiaalinen. Näiden perusulottuvuuksien lisäksi kestävässä kehityksessä painottuvat myös esteettinen ja eettinen näkökulma (kuva 1). Kestävässä kehityksessä ei siis ole kysymys yksinomaan ympäristöstä ja luonnon kantokyvystä tai taloudesta, vaan se on myös kulttuuria, oikeudenmukaisuutta ja tasa-arvoa.

Sekä Johannesburgin huippukokous että YK:n pääsihteerin käynnistämä vuosituhanen ekosysteemiarviointi painottavat kansa-

laisten toiminnan sekä yleisen tietoisuuden merkitystä ihmisten ja luonnon hyvinvoinnin sekä sosio-kulttuurisen vuorovaikutuksen edistämisessä (UN 2008). Kestävä kehitys voi toteutua ainoastaan siten, että sen eri ulottuvuudet otetaan tasapuolisesti huomioon. Eri ulottuvuuksien välillä vallitsee usein ristikkäisiä käsityksiä siitä, mikä on kestävä kehityksen tavoitteiden mukaista. Sitoutuminen kestävä kehityksen tavoitteisiin edellyttää siten hyvin laaja-alaista näkemystä, jotta pyrkimykset eri osa-alueilla saataisiin sovittua yhteen. Se edellyttää usein myös kompromisseja ja neuvottelua siitä, missä määrin luonto, kulttuuri ja talous on otettava huomioon, jotta ihmistoiminta kokonaisuudessaan ja pitkällä aikavälillä olisi kestävällä pohjalta tai että suunta ainakin olisi kohti nykyistä kestävämpiä toiminnan muotoja. Kestävä kehitys toteutuu siten sopimusten, verkottumisen ja yhdessä oppimisen kautta.



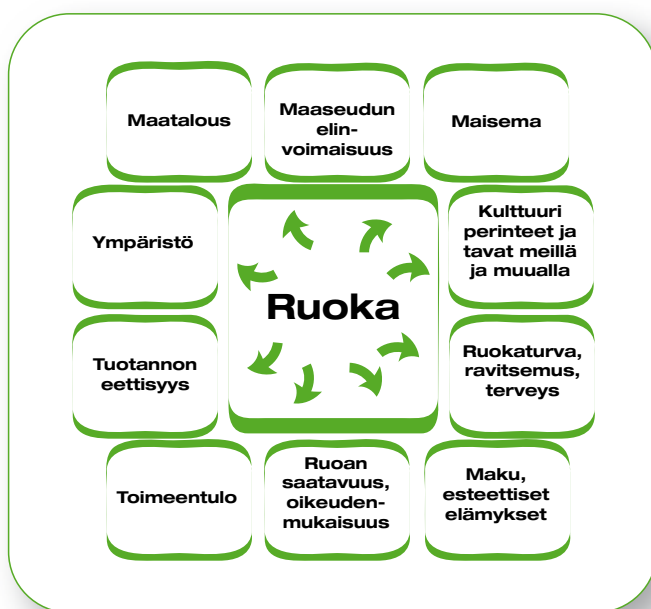
Kuva 1. Kestävän kehityksen ulottuvuudet (Cantell & Koskinen 2004).

3.2 Kestävä ruokahuolto

Sen lisäksi, että ruoka on fysiologinen välttämättömyys, sillä on myös hyvin monia yhteiskunnallisia kytkentöjä, jotka edustavat kestävän kehityksen eri osa-alueita (kuva 2). Ruoantuotannon ympäristökysymykset käsittelevät maaperää, vesistöjä, ilmakehää, eliömaailman monimuotoisuutta (biodiversiteettiä) ja maisemaa. Taloudellinen ulottuvuus tarkastelee tuotannon kannattavuutta ja toimeentulokysymyksiä, ja tuotannon eettiset kysymykset kohdistuvat ihmisten, tuotantoeläinten ja ympäristön hyvinvointiin. Maaseudun elinvoimaisuus, ruoan parissa työskentelevien ihmisten työolosuhteet ja ammattitaito sekä ruokaturva, terveys ja ravitsemus ovat myös selkeästi ruokaan liittyviä kysymyksiä. Ruoalla on vahvat yhteydet kulttuuriin, sillä siihen liittyvät tavat ja käytännöt ovat muotoutuneet vallitsevien olosuhteiden mukaan, ja ovat hyvin erilaiset eri alueilla. Ruoka on myös esteettinen ja sosi-

aalisesti yhdistävä tekijä. Ruoka on siten yksi ikkuna yhteiskuntaan, globalisoituvaan maailmaan, tuotantoon, talouteen, ympäristöön, omaan ja toisten maiden kulttuuriin, terveyteen ja ravitsemukseen.

Samoja kriteereitä on tunnistettu myös elintarviketalouden vastuullisuudessa, jonka keskeisiä tekijöitä ovat ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, tuotannon eettisyys – erityisesti painotetaan työhyvinvointia ja eläinten hyvinvointia – paikallisuus, taloudellinen vastuu ja toteutettavuus (Forsman-Hugg ym. 2009). Samoin julkisten ruokapalvelujen laatuksikriteereihin on nostettu terveellisyyden ja turvallisuuden rinnalle ekologinen kestävyys, kulutuksen oikeudenmukaisuus sekä julkisten ruokapalvelujen kulttuurisuus (FCG Efeko Oy 2009). Kestävä ruokahuolto ottaa huomioon nämä kytkennät.



Kuva 2. Ruoan monet kytkennät.

Kestävän ruokahuollon kriteerit :

1. Ruoan terveellisyys ja turvallisuus: tuotteiden tulee olla ravitsemuksellisesti hyviä ja terveellisiä ja hygieenisen laadun suhteen moitteettomia.

2. Kulutuksen oikeudenmukaisuus ja huoltovarmuus: tuotteita on saatavilla ja peruseruokaturva on taattu kansallisesti ja globaalisti.

3. Taloudellinen toteutettavuus: tuottajat saavat kohtuullisen korvauksen ja peruseruoka on kohtuuhintaan kaikkien ulottuvilla.

4. Ruoan kulttuurisuus ja omaleimaisuus: aterioiden perustana ovat kotimaiset ja lähellä tuotetut raaka-aineet, ja niissä heijastuvat sekä vuodenaikojen vaihtelu että oman alueen ruokaperinteet.

5. Eettisyys: tuotanto täyttää eettiset normit koskien sekä työntekijöiden, tuotantoeläinten ja ympäristön hyvinvointia.

6. Ekologinen kestävyys: tuotannon luonnonvaraperusta on turvattu ja ympäristökuormitus on hallinnassa.

7. Esteettisyys: ruoka on maukasta, ateriakokonaisuudet suunnitellaan niin, että väri-, tuoksu- ja makumaailma sopivat yhteen ja ruoka nautitaan kiireettä miellyttävässä ympäristössä. (Helenius 2003, Patel 2008, Risku-Norja 2008, Risku-Norja ym. 2009a).

3.3 Ruokajärjestelmä

Kestävä ruokahuolto ei ole siten pelkästään terveyttä ja ravitsemusta, vaan sen piiriin kuuluvat ruoantuotannon koko ketju sekä se ihmisten muodostama toimijaverkosto, joka toimii ketjun eri vaiheissa. Tämä kokonaisuus on ruokajärjestelmä, ja se siis kattaa alkutuotannon, jalostuksen, kuljetukset toimitusketjun eri vaiheissa, ruoankulutuksen sekä jätteenkäsittelyn. Ruokajärjestelmään kuuluu

luonnonvaroinen myös se maantieteellinen alue, jossa peruselintarvikkeet tuotetaan. Käsite sitoo aine- ja rahavirrat, sosiaaliset toimijat ja toimintaympäristön yhteen (Seppänen ym. 2006, Helenius ym. 2007). Ruokajärjestelmään sisältyvät näin ollen kaikki kestävä kehityksen eri osa-alueet ja se on käyttökelpoinen käsite, kun tarkastellaan kestävä ruokahuoltoa.

3.4 Lähiruoka, paikallinen ruoka, luomuruoka

Termeinä lähiruoka ja paikallinen ruoka ovat edelleen jossain määrin vakiintumattomia. Lähiruoka on erityisesti tiettyyn tuotantoalueeseen sidottu maaseutupoliittisesti latautunut käsite (Mononen 2006). Lähiruokatyöryhmän määritelmän mukaan lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotanto-

panoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä (YTR 2000). Tässä määrittelyssä ei kuitenkaan mitenkään rajata käsitettä ”oma alue”, ja siten lähiruokakäsittekin mahdollistaa monenlaisia tulkintoja.

Lähiruoka ja paikallinen ruoka termeinä aiheuttavat sekaannusta, sillä niitä käytetään

usein toistensa synonyymeinä (Mononen 2006). Paikallinen ruoka on kuitenkin käsitteenä moniselitteisempi, ja siihen liitetään erityisesti tietyn maantieteellisen alkuperän tai alueelle ominaisen valmistustavan tuoma lisäarvo. Paikallinen ruoka voi olla jokin gourmet-erikoisuus, jota markkinoidaan ympäri maailmaa, esim. Parman kinkku tai Lapin poro ja puikulaperunat. Kun puikuloi-ta ja poroa syödään Lapissa, ovat ne myös lähiruokaa.

Tässä yhteydessä lähiruoalla tarkoitetaan sellaisia peruselintarvikkeita, jotka on tuotettu alueellisen ruokajärjestelmän piirissä. Koska ruoka tuotetaan maaseudulla ja valtaosa kuluttajista on asutuskeskitymissä, tulisi lähiruoka määritellä siten, että tarkasteluun sisällytetään sekä ruoan tuotantoalueet maaseudulla että ruoankulutuskeskitymät kaupungeissa. Lähiruoka on siten etäisyyden suhteen venyvä käsite: esim. Helsingin seudulla lähiruoan tuotantoalue ulottuu paljon laajemmalle kuin vaikkapa Rovaniemellä (Risku-Norja ym. 2008). Lähiruoka ei siis

määrity kunnan tai maakunnan rajojen mukaan, vaan ruokajärjestelmän puitteissa.

Luomu- ja lähiruoalla nähdään usein olevan paljon yhtäläisyyksiä (Paananen & Forsman-Hugg 2005). Ne kuitenkin poikkeavat toisistaan niin käsitteinä kuin ilmiöinäkin. Luomuruoka määrittyy kansallisissa ja kansainvälisissä laeissa säädellyn tuotantotavan mukaan (IFOAM 2008). Luonnonmukainen tuotanto korostaa paikallisten luonnonvarojen käyttöä ja tuottajien ja kuluttajien yhteyttä, joten sillä on lähtökohtaisesti oma näkemyksensä paikallisuuteen. Luomuruoka on usein paikallista ruokaa, mutta se voi yhtä hyvin olla osa kansainvälisiä ruokaketjuja. Vastaavasti lähiruoka voi olla sekä luonnonmukaisesti että tavanomaisesti tuotettua, mutta se ei voi olla osa kansainvälisiä ruokamarkkinoita. Paikallinen ruoka puolestaan voi olla luomua ja lähiruokaa, mutta kun sitä markkinoidaan erityisenä gourmet-tuotteena, paikallistuotteiden kuluttajat voivat olla hyvinkin kaukana.



Kuva: Timo Yli-Viikari

3.5 Ruokakasvatus osana kestävän kehityksen kasvatusta

Kestävän kehityksen kasvatuksella pyritään sellaisten toimintatapojen omaksumiseen, jotka tukevat kestävän kehityksen tavoitteita. Muutos perustuu tietoihin valintoihin, ja kasvatus on siten transformatiivista, ja sen tuloksena on käsitteellinen ja toiminnallinen muutos (Mezirow 2000, Caravita 2001). Jotta muutos olisi mahdollinen, tulee kestävän kehityksen tavoitteiden olla ymmärrettäviä. Tarvitaan siis teemoja, jotka ovat tuttuja ja liittyvät läheisesti omaan toimintaan. Oppiminen on tällöin kontekstuaalista eli kokemusperäistä ja tilannesidonnaista (Cantell & Koskinen 2004, Jickling ym. 2006).

Yksi hyvin luonteva teema on ruoka, sillä syöminen kuuluu päivittäisiin perustarpeisiin: kysymyksessä on siten hyvin konkreettinen, tuttu ja tarpeellinen asia. Ruokakasvatus osana kestävän kehityksen kasvatusta tarkastelee ruokaa hyvin monesta eri näkökulmasta, ja lähestyy sitä niin henkilökohtaisena, yhteiskunnallisena kuin maailmanlaajuisenakin kysymyksenä. Ruokakasvatuksella pyritään tukemaan sellaisia toimintatapoja, jotka edistävät ihmisten ja ympäristön hyvinvointia sekä sosiaalista oikeudenmukaisuutta turvaamalla kohtuullinen taloudellinen toi-

meentulo ja ottamalla huomioon ympäristön kantokyky (Morgan & Sonnino 2008).

Ruokakasvatus ei ole pelkästään tietoa, vaan tietoon täytyy yhdistää myös esteettiset, eettiset, kulttuuriset ja sosiaaliset lähestymistavat, jotta kokonaisvaltainen käsitys kestävän kehityksen eri ulottuvuuksista voisi muodostua. Tähän tarvitaan sekä käsitteistön hallintaa että tietoa, mutta myös elämyksiä ja omakohtaisia kokemuksia, jotka herättävät kiinnostuksen, mikä puolestaan ruokkii tiedonhalua (Cantell & Koskinen 2004, Spigarolo & Donegani 2009). Samoin tarvitaan eettisiä periaatteita, joiden mukaan arvot ja normit muotoutuvat, ja jotka määrittelevät, miten kukin suhtautuu tarkasteltaviin kysymyksiin (Cantell & Koskinen 2004). Arvot ja asenteet muuttuvat, kun uusi tieto sovitetaan aiempaan tietämykseen ja arvioidaan suhteessa siihen. Lisäksi tarvitaan tietoa toimintamahdollisuuksista ja vaikuttamisen keinoista (Hungerford & Volk 1990, Gretschel 2002, Åhlberg 2005). Näin omaksuttu tieto voi johtaa muutokseen käytännön toiminnassa, minkä seurauksena kestävän kehityksen mukaisista ruokavalinnoista vähitellen tulee itseohjautuvaa (kuva 3).



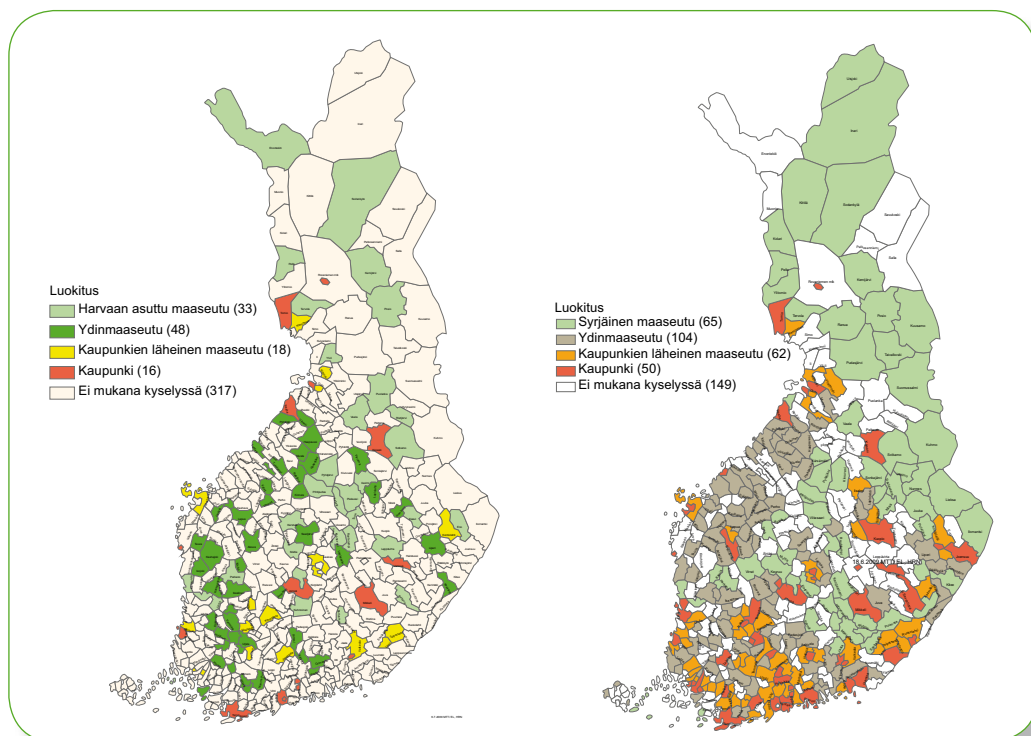
Kuva 3. Ruokakasvatus on kokonaisvaltaista ja kontekstuaalista, ja se tavoitteena on itseohjautuvuus.

4 Aineisto ja menetelmät

Tämän selvityksen tulokset perustuvat kahteen loppukesällä 2008 tehtyyn laajaan kyselyyn, joista ensimmäinen oli osoitettu kuntien ruokapalvelutoiminnasta vastaaville henkilöille. Se lähetettiin kaikkiin suomen-/kaksikielisiin Suomen kuntiin. Kyselyn avulla kerättiin perustietoa kuntien ruokapalveluista ja ruokapalvelutoimijoiden kokemuksista ja kehittämisajatuksista. Tarkoituksena oli selvittää, miten kestävä kehitys on nykyisin otettu huomioon kuntien julkisissa ruokapalveluissa, miten kestävä kehitys ylipäänsä ymmärretään kunnallisessa ruokahuollossa ja miten julkinen ruokahuolto voi edistää kestävästä kehitystä (liite 1). Tähän kyselyyn saatiin 116 kuntaa (vastausprosentti 29, kuva 4a).

Toinen kysely lähetettiin suomen- ja ruotsinkielisenä kaikille Suomen alakouluille (Liite 2). Sen avulla haluttiin selvittää, miten ja missä määrin kouluruokailua hyödynnetään opetuksessa, minkälaista yhteistyötä koulun opetus- ja kouluruokahenkilöstö tekevät ja missä määrin koulun ulkopuolella tapahtuva opetus, erityisesti yhteistyö maatilojen kanssa, tukee ruokakasvatusta. Kyselyyn saatiin yhteensä 814 vastausta (747 + 67) ja vastausprosentti oli 31 (kuva 4b).

Kyselyjen lisäksi käytiin läpi internetistä saatavissa olevat kuntakohtaiset opetussuunnitelmat sekä *Kohti hiilineutraalia kuntaa* -hankkeeseen osallistuvien kuntien (Kuhmoinen, Mynämäki, Padasjoki, Parikkala ja



Kuva 4a. Kuntien ruokapalveluita koskevaan kyselyyn vastanneet kunnat ja niiden maantieteellinen sijainti luokiteltuna kuntatyyppin mukaan.

Kuva 4b. Kouluruokailua koskevaan kyselyyn vastanneet kunnat ja niiden maantieteellinen sijainti luokiteltuna kuntatyyppin mukaan.

Uusikaupunki) kotisivut, ja etsittiin mahdollisia mainintoja kunnallisen ruokahuollon ja kouluruokailun kytkennästä kestävään kehitykseen.

Vastauksista on koottu numeeriset perustiedot ja tuloksia tarkastellaan suhteellisen painoprosentin avulla. Vastauksia tarkasteltaessa kiinnitettiin huomiota mahdollisiin eroihin eri kuntatyyppien välillä, koulukyselyn osalta myös suomen- ja ruotsinkielisten koulujen välillä. Kunnat jaoteltiin käyttämällä Tilastokeskuksen neljän kuntatyyppin luokittelua: syrjäinen maaseutu, ydinmaaseutu, kaupunkien läheinen maaseutu ja kaupunki vuoden 2007 tietoihin perustuen (Tilastokeskus 2008). Aineistojen käsittelyssä on kiinnitetty paljon huomiota vapaasanaisten, avointen vastausten laadulliseen tarkasteluun. Vastaus-

ten sisältöanalyysin lähtökohtana ovat kestävä ruokahuollon kriteerit (ks. luku 3.2).

Koska kyselyt olivat hyvin laajoja, kaikkiin kohtiin ei aina ole vastattu, joten vastaajamäärä vaihtelee jonkin verran kysymyskohtaisesti. Vastanneet kunnat sijoittuvat tasaisesti eri puolelle Suomea (kuva 4), ja kunnat ovat väkilukunsa ja kuntatyyppinsä mukaan edustettuina varsin tasaisesti eri kuntaluokista, mikä osaltaan parantaa tulosten yleistettävyyttä. Tähän selvitykseen on koottu keskeisiä asioita molempien kyselyjen vastauksista ja haetaan yhteistä tarkastelunäkökulmaa nykyistä kestävämmän kunnallisen ruokahuollon toteuttamiseen painottamalla yhteistyötä ja vuorovaikutusta eri toimijatahojen kesken. Tarkemmat tulokset on koottu omiin raportteihinsa (Risku-Norja ym. 2009a ja Risku-Norja ym. 2009b).



Kuva: Kokkolan Ruokapalveluyksikkö

5 Tulokset

5.1 Ruokapalvelujen toteutus

5.1.1 Kunnan ruokapalveluista vastaava taho ja toimintakenttä

Kunnan ruokapalveluiden vastuut hajaantuivat tasaisesti eri toimijoille. Sivistys- tai sosiaalitoimi vastaa yksinään vajaassa viidenneksessä kunnista ja 12 kunnassa vastuu on jaettu sivistys- ja sosiaalitoimen kesken. Yli puolella vastanneista kunnista vastuu on jollakin muulla taholla, niistä tärkeimmät: tekninen toimi, hallinto, ruokahuolto, siivous ja ruokapalvelut. Näin ollen sivistystoimi, sosiaalitoimi, tekninen toimi ja hallinto vastaavat kunnallisesta ruokapalvelusta lähes yhtä usein. Jonkin verran harvemmin vastuu on erityisellä ruokahuoltoyksiköllä. Yksittäisissä vastauksissa mainitaan liikelaitos, kunnanhallituksen alainen tulosvastuullinen yksikkö, ympäristötoimi, vanhaintukisäätiö sekä tilakeskus ja kiinteistölaite. Monessa vastauksessa annetaan kaksi vastuutahoa, joista toinen on usein sosiaalitoimi.

Kuntatyyppien välillä on jonkin verran eroja. Maaseutukunnissa sivistys- ja sosiaalitoimi yhdessä tai erikseen ovat vastuutahoina noin puolessa vastauksista, kaupunkimaisemmis-

sa kunnissa noin kolmasosassa. Kaikki vastaukset, joissa ruokapalvelun hoitaa liikelaitos, olivat kaupunkikunnista. Kuntatyyppistä riippumatta ruokahuollosta vastaa tavallisimmin ”joku muu taho”, mutta näitä muita ratkaisuja, joihin sisältyvät siis myös teknisen toimi, hallinto ja ruokahuoltoyksikkö, on eniten kaupunkikunnissa ja vähiten harvaanasutun maaseudun kunnissa.

Ruokapalvelujen kohdistumista ja tarvetta kysyttiin tiedustelemalla kunnan ruokapalvelun piirissä olevien tahojen lukumäärää sekä kotipalvelun keskimääräistä asiakasmäärää vuorokaudessa. Valtaosa ruokapalveluista koskee lapsia ja nuoria, sillä päiväkodit ja koulut yhdessä muodostavat 80 % julkisista ruokapalveluista kyselyyn vastanneissa kunnissa. Vanhainkoteja ja palvelutaloja on kymmenisen prosenttia, joten muiden tahojen osuus jää melko pieneksi (taulukko 1). Kotipalvelun asiakasmäärä vaihtelee tietenkin kunnan koosta riippuen, kyselyyn vastanneissa kunnissa vaihteluväli oli 3–600.

Taulukko 1. Julkisten ruokapalvelujen piirissä olevat tahot, lukumäärä ja prosenttiosuus kyselyyn vastanneissa kunnissa.

	n	%
Päiväkodit	644	35
Alakoulut	618	33
Yläkoulut, lukiot	198	11
Muut oppilaitokset	23	1
Sairaalat	57	3
Vanhainkodit/palvelutalot	209	11
Muut laitokset	98	5
yht.	1847	

5.1.2 Ruokapalvelujen keskittyminen kunnissa

Kyselyssä haluttiin selvittää ruoanvalmistuksen keskittymistä kunnallisessa ruokahuollossa. Tätä varten vastaajilta tiedusteltiin, missä ruokapalvelun piirissä olevien tahojen ateriat valmistetaan, ja vastausvaihtoehtoina annettiin keskuskeittiö, laitoksen oma valmistuskeittiö, keskuskeittiö + jakelukeittiö, keskuskeittiö + palvelukeittiö, kunnallinen liikelaitos ja ulkoistettu ruokapalveluyhtiö. Erikseen täsmennettiin, että jakelukeittiössä ruoka korkeintaan kuumennetaan, palvelukeittiössä voidaan kuumennuksen lisäksi leipoa ja valmistaa mm. salaatteja.

Ruokapalvelujen järjestelyissä on paljon vaihtelua riippuen siitä, minkälaisesta kohderyhmästä on kysymys. Kaikki vastausvaihtoehdot ovat käytössä, ulkoistettu ruokapalvelu on tosin käytössä vain parissa kunnassa eikä yhdessäkään kyselyyn vastanneista kunnista sitä ole kokonaan ulkoistettu. Kunnallinen liikelaitoskin on melko harvinainen toimintamalli (taulukko 2).

Keskuskeittiön rooli on merkittävä, sillä 28 % ruokapalveluista hoidetaan kokonaan kes-

kuskeittiön kautta, ja lisäksi yli kolmasosassa keskuskeittiö hoitaa ruokapalvelun yhdessä laitoksen jakelu- tai palvelukeittiön kanssa. Oma laitoskeittiö on 28 %:lla kyselyn piirissä olevista kunnallisista laitoksista, useimmiten sellainen on sairaaloissa ja vanhainkodeissa. Kouluilla on myös verraten usein oma valmistuskeittiö, mutta päiväkodeissa sen sijaan jo harvemmin.

Keskuskeittiön roolia selvitettiin edelleen tiedustelemalla, toimitetaanko ruoka keskuskeittiöstä jakelu- ja palvelukeittiöihin kylmänä vai valmiiksi kuumennettuna.

Noin kolmessa neljäsosassa vastanneista kunnista ruoka toimitetaan valmiiksi kuumennettuna jakelukeittiöön. Ainoastaan kahdessa vastanneessa kunnassa ruoka kuumennetaan jakelukeittiössä, ja neljäsosa kunnista käyttää molempia toimintatapoja. Kuntatyyppien välillä on eroja, sillä maaseutukunnissa keskuskeittiö toimittaa ruoan valmiiksi kuumennettuna selvästi useammin kuin kaupungeissa ja kaupunkien läheisen maaseudun kunnissa.

Taulukko 2. Ruokapalvelujen käytännön toteutus eri kohderyhmissä ja prosenttiosuus kaikista ruokapalveluista.

	Keskus- keittiö	Oma keittiö	Keskus- ja jakelukeittiö	Keskus- ja palvelukeittiö	Ulkoistettu ruokapalvelu	Kunnallinen liikelaitos
Päiväkodit	20	21	29	21	2	8
Alakoulut	21	31	27	13	1	6
Yläkoulut ja lukiot	32	30	17	12	1	8
Muut oppilaitokset	12	27	27	19	0	15
Sairaalat	30	40	10	12	0	7
Vanhainkodit	26	40	14	11	1	8
Palvelutalot	25	26	20	19	1	8
Henkilöstöruokalait	33	28	15	15	0	8
Muut laitokset	29	16	22	24	2	6
Kotipalvelu	46	18	18	9	1	8
Kaikki	28	28	20	15	1	8

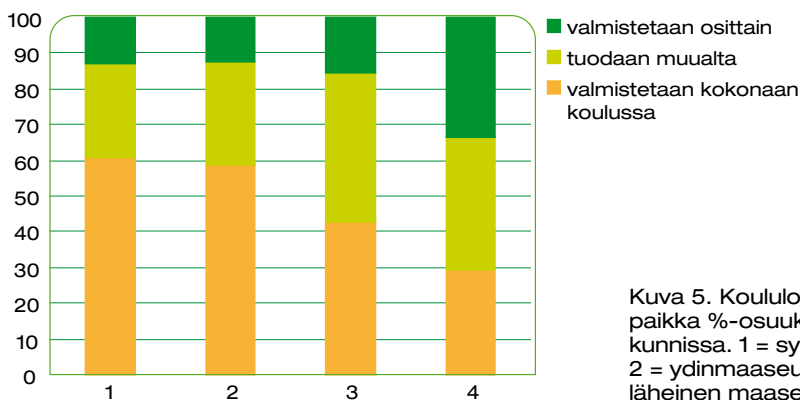
5.1.3 Kouluruoan valmistuspaikka

Kouluruoan valmistuspaikkaa tiedusteltaessa annettiin kolme vastausvaihtoehtoa: tuodaan muualta, valmistetaan osittain ja/tai lämmitetään koululla ja valmistetaan kokonaan koulun omassa keittiössä.

Suomen- ja ruotsinkieliset koulut eivät eroa mainittavasti toisistaan, molemmissa ryhmissä lähes puolella kouluista on oma keit-

tiö, jossa ruoka valmistetaan alusta loppuun. Suomenkielisten koulujen joukossa on suhteellisesti jonkin verran enemmän sellaisia, joihin ruoka tuotiin täysin valmiina. Eri kuntatyyppien välillä sen sijaan on selkeitä eroja: vain 29 % vastanneista kaupunkikouluista oli sellaisia, joissa ruoka valmistettiin koulun omassa keittiössä, kun taas maaseudulla noin 60 %:lla kouluista on oma keittiö (kuva 5).

%-osuus vastanneista



Kuva 5. Koululounaan valmistuspaikka %-osuuksina erityyppisissä kunnissa. 1 = syrjäinen maaseutu, 2 = ydinmaaseutu, 3 = kaupunkien läheinen maaseutu, 4 = kaupunki.

5.1.4 Ruokailuun varattu aika kouluissa

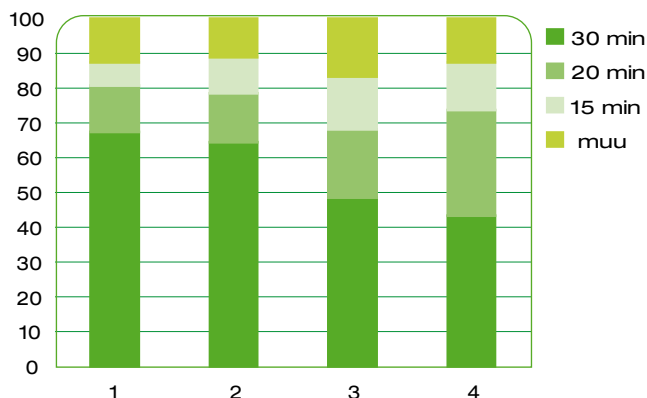
Kouluruokailua varten varattua aikaa kysyttiin antamalla vaihtoehdot 15 min, 20 min, 30 min ja joku muu aika. Valtaosalla vastanneista (56 %) kouluista ruokailuun varattu aika on 30 min, ja 15 minuutin ruokailutaukoja oli runsalla kymmenesosalla vastaajista.

Kysymykseen vastanneista 12 % vastasi ”joku muu aika”. Näissä vastauksissa korostetaan joustavuutta ja usein annetaan vaihteluväli, jossa pituus rajataan yleensä 30 minuuttiin tai varsinaista ruokataukoa pidennetään sallimalla ruokailu välitunnin aikana. Joukossa on runsaasti 45 minuutin ruoka-aikoja, kolme koulua pitää jopa (yli) tunnin pitui-

sen tauon ainakin joinakin päivinä viikossa. Parissa vastauksessa pienille koululaisille varataan jonkin verran enemmän aikaa ruokailuun kuin muille, ja muutama koulu vastasi, että ruokailuun käytetään ”tarvittava aika”.

Suomen- ja ruotsinkielisten koulujen välillä ei näyttäisi olevan eroja ruokatauon pituuden suhteen. Sen sijaan puolen tunnin pituisia ja pidempiä ruokataukoja oli selvästi enemmän harvaan asutun maaseudun (69 %) ja ydinmaaseudun (67 %) kouluilla, kun niitä oli 51 %:lla kaupunkikouluista ja 45 %:lla kaupunkien läheisen maaseudun kouluista (kuva 6).

%-osuus vastanneista



Kuva 6. Ruokailuun varattu aika prosenttiosuuksina erityyppisissä kunnissa. 1 = syväinen maaseutu, 2 = ydinmaaseutu, 3 = kaupunkien läheinen maaseutu, 4 = kaupunki.

5.2 Kouluruoka, koulujen ruokakasvatus ja opetus

5.2.1 Opetussuunnitelmat

Kouluilta tiedusteltiin, onko niiden opetussuunnitelmassa kouluruokaan liittyviä mainintoja ja jos on, niin missä yhteydessä. Vastausvaihtoehtoina olivat oppilashuolto, luonnontieteelliset aineet (ympäristö- ja luonnontieto, biologia ja maantieto) tai joku muu oppiaine, aihekokonaisuus sekä juhlat ja teemapäivät, tai että mainintaa ei ole. Vaihtoehtojen ”muu oppiaine” ja ”aihekokonaisuus” osalta vastausta pyydettiin tarkentamaan sanallisesti.

Koulujen opetussuunnitelmissa kouluruokailua on käsitelty vaihtelevasti. Hyvin monissa vastauksissa kouluruoka on mainittu opetussuunnitelmassa useassa eri yhteydessä. Kaikkiaan mainintoja oli yhteensä 702 kpl, joista selkeästi eniten oppilashuollon yhteydessä (30 % maininnoista ja 44 % vastanneista kouluista). Monessa koulussa kouluruokailu on omana osionaan opetussuunnitelmassa. Nämä sekä maininnat oppilashuollon yhteydessä noudattelevat POPS:n painotuksia ja käsittelevät käytännön toimintaa ja toteutusta sekä ravitsemus- ja tapakasvatusta.

Luonnontieteelliset aineet sekä juhlat ja teemapäivät ovat mukana opetussuunnitelmissa yhtä usein (23 % vastauksista). Satunnaiset maininnat kouluruoasta liittyvät aihekokonaisuuksiin *Vastuu ympäristöstä, hyvinvoinnista ja kestävästä tulevaisuudesta, Ihmisenä kasvaminen, Kulttuuri-identiteetti ja kansainvälisyys* sekä *Osallistuva kansalaisuus ja yrittäjyys*. Yksittäisistä oppiaineista kouluruoka on liitetty liikunnan, fysiikan ja kemian opetukseen. Muut maininnat liittyvät terveys- ja tapakasvatukseen, toiminta- ja oppimisympäristön kuvaukseen, järjestyssääntöihin, opetuksen yleiseen järjestelyyn, oppilaanohjaukseen, työ- ja vuosisuunnitelmaan sekä tiedottamiseen. Liki kolmasosalla vastanneista kouluista kouluruokaa ei mainita lainkaan opetussuunnitelmassa.

Puolessa vastanneista kouluista kouluruoka mainitaan luonnontieteellisten aineiden yhteydessä. Aihekokonaisuudet sekä juhlat ja teemapäivät on otettu huomioon kouluruoan yhteydessä liki yhtä monessa opetussuunnitelmassa, mutta yli puolella ei ole minkäänlaista mainintaa (taulukko 3).

Taulukko 3. Maininnat kouluruoasta kyselyyn vastanneiden koulujen opetussuunnitelmissa. Kaikkien mainintojen lukumäärä ja prosenttiosuus eri yhteyksissä sekä kaikissa kouluissa yhteensä. Lisäksi prosenttiosuus kouluista, joiden opetussuunnitelmissa erilaisia mainintoja on.

	Oppilas- huolto	Luonnon- tieto	Muu oppiaine	Aihokok.	Juhlat, teemat	Muu maininta	Ei mainintaa	Maininnat yht.
Kaikki, kpl	208	123	18	52	106	62	133	702
osuus maininnoista, %	30	18	3	7	15	9	19	
esiintyminen OPS:ssa, %	44	26	4	11	23	13	28	

5.2.2 Ruokaan ja kouluruokailuun liittyvä toiminta oppilaiden kanssa

Toiminta ulkona ja luonnossa

Kyselyssä tiedusteltiin, minkälaista ruokaan liittyvää toimintaa koulussa on ulkona ja luonnossa antamalla vastausvaihtoehdoksi koulupuutarha- ja/tai koulukasvimaatoiminta, metsämarjojen ja sienten keruu, kalastus, sadonkorjuutalkoot tms. sekä vaihtoehto, että tällaiseen toimintaan ei ole mahdollisuutta. Kysymykseen tuli vastaus 629 koulusta. Monessa vastauksessa kerrotaan useasta eri toimintamuodosta. Ylitse muiden ovat kuitenkin sienet ja metsämarjat, yli kolme neljäsosa vastanneista kouluista käy poimimassa marjoja ja/tai sieniä, kalastamassa käy noin viidennes kouluista. Runsas neljäsosa

kouluista sanoo, että toimintaan ei ole mahdollisuutta; näistä puolet kertoo syyksi, että koulu on joko keskellä kaupunkia tai koulun ympäristö ei mahdollista tällaista toimintaa. 13 vastaajaa ilmoittaa syyksi ruokahuollon järjestelyt; keittiö ei tarvitse tai hygienia- yms. syistä se ei voi ottaa vastaan tuotteita. Resursipula, ajanpuute, tiukat opetustavoitteet ja kurinpito-ongelmat mainitaan myös, jopa vanhemmat: ”Vanhemmat kutsuvat toimintaa lapsityövoiman käytöksi, joka ei ole Suomessa laillista toimintaa”. Vaikka mahdollisuuksia olisikin, niitä ei käytetä, ”ei ole ikävä kyllä syntynyt sellaista ”kulttuuria”.”



Kuva: Tapio Tuomela/MTT:n arkisto

Taulukko 4. Ruokateemaan liittyvä toiminta oppilaiden kanssa ulkona ja/tai luonnossa. Eri toimintamuotojen lukumäärä ja prosenttiosuus. Lisäksi prosenttiosuus kouluista, joissa ko. toimintaa on.

	Koulu- kasvimaa	Marjat ja sienet	Kalastus	Sadonkorjuu- talkoot	Ei mahdollisuutta	Maininnat yht.
Maininnat, kpl	54	475	136	72	176	913
Osuus maininnoista, %	6	52	15	8	19	
Osuus kouluista, %	9	76	22	11	28	

Taulukko 5. Oppilaiden osallistuminen kouluruokailun käytännön järjestelyihin. Mainintojen lukumäärä eri toiminnoista ja prosenttiosuus kaikista maininnoista. Lisäksi prosenttiosuus kouluista, joissa oppilaat osallistuvat ko. toimintoihin.

	Siivous	Jakelu	Kattaus	Valmis- tus	Muuten	Ei lainkaan	Maininnat yht.
Maininnat, kpl	352	106	162	12	153	183	968
Osuus maininnoista, %	36	11	17	1	16	19	
Osuus kouluista, %	51	15	23	2	22	26	

Oppilaat apuna kouluruokailun järjestelyissä

Kysyttäessä oppilaiden osallistumista kouluruokailun käytännön järjestelyihin oli vastausvaihtoehtoina siivous, ruoan jakelu, kattaus, valmistus, joku muu tapa sekä tilanne, että oppilaat eivät osallistu lainkaan; tällöin oli mahdollista kertoa, minkä vuoksi koulun oppilaat eivät osallistu.

Yli puolessa vastanneista kouluista oppilaat osallistuvat siivoukseen, liki neljäsosassa kattaukseen, mutta runsaassa neljäsosassa kouluista oppilaat eivät osallistu lainkaan. Oppilaat ovat hyvin harvoin mukana ruoanvalmistusvaiheessa eivätkä he osallistu kovin monessa koulussa ruoan jakeluunkaan (taulukko 5).

”Muuten”-vaihtoehtoon sisältyy ruokalan jälkisiivousta, tiskausta, biojätteen seuranta, roskien lajittelua, kompostointia, erilaisia valvontatehtäviä ja sosiaalisia tilanteita kuten pienimpien oppilaiden avustamista, kummiryhmittäin ruokailua, ruokalan koristelua sekä ruokailua koskevaa koulun sisäistä tiedotusta. Hyvin usein kouluissa, joissa

oppilaat eivät tavallisesti osallistu ruokailun käytännön järjestelyihin, he ovat kuitenkin monin eri tavoin mukana juhlapäivinä ja muissa erityistilanteissa.

Syinä, miksi oppilaat eivät osallistu, mainitaan useimmiten hygieniaan liittyvät määräykset, tilan ahtaus ja porrastetut ruokailuvuorot. Muutamassa koulussa ulkopuolinen yritys hoitaa ruokapalvelun alusta loppuun, ja toisissa taas työnjako koulun sisällä on selvä ”Keittiöhenkilökunnan työnkuvaan kuuluu em. asiat”. Parissa koulussa henkilösuhteet keittiöön päin eivät toimi. Vastauksissa mainitaan myös: ”oppilas ei lain mukaan saa osallistua ruuan jakeluun”, ”olisi poissa jostakin muusta tärkeästä asiasta”, ”lapsityövoiman käyttö on kielletty”, ”huoltajat eivät anna lupaa tällaiseen koska se merkitsee poissaoloa oppitunneilta”, ”ei ole koettu tarpeelliseksi”, ”Se ei kuulu oppiin”. Osallistumisen ajatus myös syytti ”osallistuminen on loistava ajatus - laitetaanpa ensi vuodeksi muistiin!”

Muuta ruokaan liittyvä toimintaa kouluissa

Jokapäiväisen arkilounaan lisäksi kouluissa järjestetään myös erilaisia ruokaan liittyviä tapahtumia. Näistä erityisesti teemapäivät ja/ tai teemaviikot näyttävät vakiintuneen osaksi työvuoden käytäntöjä. Ruokateema tavalla tai toisella on mukana ohjelmassa lähes 90 %:lla kyselyyn vastanneista kouluista (taulukko 6). Ruoka liitetään osaksi juhlapäivien viettoja yli kolmasosassa vastanneista kouluista, ja noin viidennes järjestää myyjäisiä. Erityistapahtumien suhteen suomen- ja ruotsinkielisten koulujen vastaukset olivat hyvin samankaltaiset.

Muuta-vaihtoehtoon sisältyy ruoka eri tavoin yhdistettynä oppiainekohtaiseen ja aihekokonaisuuksien opetukseen: leivän reitti,

terveellinen ravinto (ympäristö- ja luonnontieto, biologia), ruoanlaittokursseja kielissä, äänestyskäytäntöön tutustumisen yhteydessä ruokavaalit, keskiaikainen ateria (historia) sekä aihekokonaisuuksiin liittyviä projekteja. Oppilaiden kanssa on monenlaista käytännön toimintaa: leivontaa, aterian tai aamupalan valmistusta, kouluravintola pöytiintarjoiluineen, toiveruokaviikko tai toiveruokapäivät ja syystori. Lisäksi keittiöhenkilökunta pitää oppitunteja mallilautasesta ja ruokalakäyttäytymisestä. Yhteistyötä tehdään myös koulun ulkopuolisten tahojen kanssa: paikallisten tuottajien vierailut ja esittelyt, kansainvälistä yhteistoimintaa ruoka-alalla, yhteistyötä 4H-kerhojen ja Marttojen kanssa, terveydenhoitajan ruoka ja hyvinvointi-luentoja sekä Fokhälsanin terveystyöpaja.

Taulukko 6. Erityiset ruokaan liittyvät tapahtumat kouluissa. Mainintojen lukumäärä ja prosenttiosuus kaikista maininnoista sekä kaikissa kouluissa yhteensä. Lisäksi prosenttiosuus kouluista, joissa tapahtumia järjestetään.

	Teemat	Myyjäiset	Juhlat	Muuta	Maininnat yht.
Maininnat, kpl	554	130	218	51	953
Osuus maininnoista, %	58	14	23	5	
Osuus kouluista, %	88	21	35	8	



Kuva: Anja Yli-Viikari

5.2.3 Opetus- ja ruokailuhenkilöstön keskinäinen yhteistyö

Kouluruokalan ja/tai koulun keittolan roolia opetuksessa ja muussa toiminnassa tiedusteltiin avoimella kysymyksellä. Vastauksia saatiin lähes 500, ja ne jaettiin neljän ryhmään:

1. Opetus. Keittiötä käytetään monen eri oppiaineen opetuksessa. Alla on muutamia esimerkkejä oppiaineittain:

- Biologia, kemia ja fysiikka: kalan rakenne (perkaus), liha (ruohon osat), viljoja opetellessa leivotaan sämpylöitä, on tehty voita sekä erilaisia kokeita mm. hiivan kanssa. Ruokalan ja keittiön välineitä ja tarvikkeita käytetään fysiikan kokeissa.
- Kuvaamataito ja käsityö: paperin valmistus, uuneissa paistetaan oppilastöitä ja oppilastöitä on esillä ruokalassa. Ruokalan seinälle on valmistettu koko koulun yhteistyönä mosaiikkitaide-teos.
- Historia: pettuleivän valmistus.
- Kestävän kehityksen opetus: jätehuolto, energian ja veden kulutus.
- Kulttuuriperintökasvatus: oman alueen ruokakulttuuri, oppilaat valmistavat ruokaa oman alueen sesonkituotteista
- Maantieto: valmistetaan teemamaan ruokia
- Kielet ja kulttuuri: ruokasanastoa sekä eri maiden ruokakulttuurin esittelyä ja maistelua.
- Äidinkieli: ruokalan henkilökunnan haastattelu.

2. Yhteistyö koulun muun henkilöstön kanssa keittiö- ja ruokalutiloissa. Keittiö- ja muun henkilökunnan apua tarvitaan koulun työpajapäivinä, oppilaiden leipomis- ja ruoanvalmistuspäivinä sekä yökoulujärjestelyissä. Keittiöhenkilökunta pitää ”emännän

oppitunteja” ja osallistuu erilaisten teemapäivien suunnitteluun ja toteutukseen. Sadonkorjuun aikaan keittiö hankkii juureksia ja niitä voi käyttää opetuksessa.

”Koulussamme järjestetään vuosiluokkiin sitomatonta opetusta viikoittain; tässä työmuodossa kotitalouspaja toimii yhteistyössä keittäjän kanssa”.

”Emäntä on mukana opetustyössä eli oppilaat leipovat. Oppilaat ovat emännän apuna esim. jouluruokailun järjestämisessä, kuten myös erilaisissa teemapäivissä Halloween, afternoon party in english jne. Oppilaat järjestävät ilsuja ja keräävät rahaa pizzan myynnillä. Ympäristökouluna emäntä osallistuu aina retkille ja toimintaan yhtenä aikuisena ja järjestää ruokailut hyvinkin joustavasti erilaisissa tilanteissa ja maastoissa.”

3. Yhteistyö koulun ulkopuolisten tahojen kanssa. Vanhempaintoimikunnat ja erilaiset paikallisjärjestöt kuten kyläyhdistys, 4H-yhdistys, seurakunta ja SPR, pitävät tiloissa kokki- ym. kerhotoimintaa, joskus kokouksia ja jopa kyläkoulukahvilaa.

4. Tilojen yhteiskäyttö. Tiloja käytetään koulussa moneen eri tarkoitukseen. Ne toimivat kokoustilana, pienryhmätilana erityisopettajalla ja ryhmäjakotilanteissa opetustilana, niissä järjestetään koetilaisuuksia, ne toimivat terveydenhuollon tilana sekä taidenäyttely- ja myyjäistilana. Monessa koulussa ruokasali on myös juhlasali. Kun varsinaisia ruokailutiloja ei ole, ovat ruokailutilat opetuskäytössä jatkuvasti (”koko ajan, syömme luokissa”).

Valtaosassa vastauksia tilat ovat tavalla tai toisella muussakin kuin ruokailuun liittyvässä käytössä. Vain 45 koulussa tiloja ei käytetä muuhun tarkoitukseen. Monessa vastauksessa enemmän tai vähemmän painokkaasti todetaan, että kenelläkään muulla kuin henkilökunnalla ei ole asiaa keittiötiloihin: ”Nej!

Får absolut inte användas enligt firman Palmia”, ”ei, se on ehdottomasti kielletty elintarvikehygieniamääräyksillä”, ”kunnan ympäristöosasto hallitsee koulun keittolaa, joten oppilaiden olo keittolassa edes opetustarkoituksessa on erittäin hankalaa”, ”Ymmärtääkseni tarkat hygieniasäännökset estävät keittiöyhteistyön”.

Joskus tilojen opetusikäntöön esteenä on niiden ahtaus, ja jonkun mielestä ennen asiat olivat paremmin: ”kun oli valmistuskeittiö, keittäjä järjesti teemapäiviä”. Joissakin kouluissa on oma opetuskeittiö, jota käytetään toimittaessa oppilaiden kanssa.

Tulokset ovat hyvin samankaltaiset sekä suomen- että ruotsinkielisten koulujen osalta, joskin ruotsinkielisissä kouluissa yhteistyötä näyttää olevan jonkin verran vähemmän kuin suomenkielisissä kouluissa.

Lähes puolet vastanneista on sitä mieltä, että yhteistyötä voitaisiin edelleen lisätä. Ehkä-vastauksia oli noin kolmannes, ja neljäsosa vastanneista ei pitänyt yhteistyön lisäämistä tarpeellisena.

Yhteistyön lisäämisessä korostuu yhteinen suunnittelu ja yhteiset tavoitteet sekä tiedottaminen, opetuksen tiiviimpi nivominen ruokailuun, toisaalta myös keittiöhenkilökunnan merkitys oheiskasvattajina nimenomaan ruokaan ja ruokailuun liittyvissä asioissa sekä oppilaiden osallistaminen eri tavoin ruokailuun liittyviin käytäntöihin. Lisäresurssien tarve tuodaan esiin. Syynä, miksi yhteistyötä ei voi lisätä mainitaan useimmin jo nykyisellään erinomaisesti toimiva yhteistyö, muita syitä ovat keittiön ja opettajien resurssipula, ruoan valmistus muualla kuin koulussa sekä erilaiset hygieni- ym. määräysten asettamat rajoitukset.

Ehkä-vastauksissa suuri huoli tuntuu olevan keittiöhenkilökunnan jaksaminen; työmäärä ei saa kasvaa nykyisestä. Yhteistyön lisääminen on mahdollista, mutta se edellyttää lisäresursseja. Paitsi materiaalisia ja henkilöstöresursseja tarvitaan myös uusia ideoita. Joissakin ruotsinkielisissä kouluissa on kielimuuri suomenkielisen keittiöhenkilöstön ja ruotsinkielisten oppilaiden ja opettajien välillä.

5.2.4 Maatilayhteistyö ja opetus

Olenainen osa ruokakasvatusta liittyy maatilavierailuihin, joiden yhteydessä oppilaat saavat käsityksen siitä, mistä ruoka tulee ja

mitä kaikkea ruoan alkutuotantoon liittyy. Koulut suhtautuvat maatilayhteistyöhön erittäin myönteisesti. Noin 700 vastauksen jou-

Taulukko 7. Yhteistyö kouluissa keittiöhenkilökunnan kanssa. Mainintojen lukumäärä ja prosenttiosuus kaikista maininnoista sekä kaikissa kouluissa yhteensä. Lisäksi prosenttiosuus kouluista, joissa yhteistyötä tehdään.

	Teemat	Retket	Myyjäiset, juhlat yms	Muuta	Ei yhteistyötä	Mainintoja yht.
Maininnat, kpl	514	548	450	107	38	1657
Osuus maininnoista, %	31	33	27	6	2	
Osuus kouluista, %	74	79	65	15	5	

kossa oli vain neljä vastaajaa, jotka pitävät vierailua täysin tarpeettomana tai mielenkiinnottomana. Valta-osalla (83 %) maatilayhteistyö on otettu huomioon vuosisuunnitelmassa, ja noin puolella vastanneista kouluista maatilavierailut on kirjattu muodossa tai toisessa myös opetussuunnitelmaan. Ruotsinkielisten koulujen vastauksissa maininnat maatilavierailuista on kirjattu jonkin verran useammin opetussuunnitelmiin ja jonkun verran harvemmin vuosisuunnitelmiin kuin suomenkielisissä kouluissa; suurta eroa ei kuitenkaan ole.

Opetussuunnitelmissa maatilavierailut on useimmin liitetty ympäristö- ja luonnontiedon sekä biologian ja maantiedon sekä aihekokonaisuusien *Osallistuva kansalaisuus ja yrittäjäys* ja *Vastuu Ympäristöstä, hyvinvoinnista ja kestävästä tulevaisuudesta* yhteyteen, vuosisuunnitelmassa puolestaan suurin osa maininnoista on kirjattu yleisellä tasolla. Monessa vastauksessa maatilavierailut mainitaan useassa eri yhteydessä. Yhteistyössä painotetaan oppimista elintarvikkeiden alkuperästä, ruoan arvostuksen kohentamista ja ruokaketjuun tutustumista.

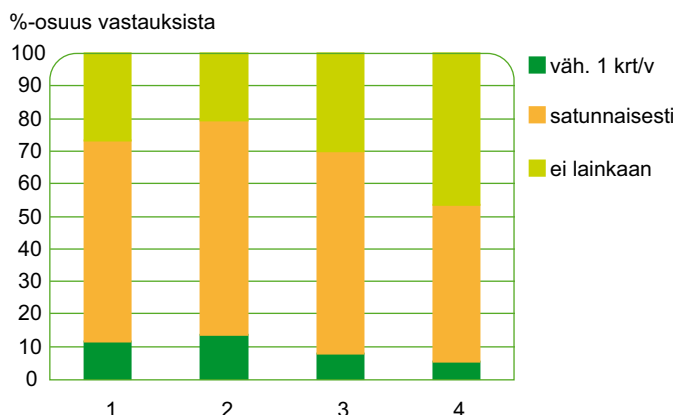
Vaikka valtaosa vastanneista kouluista (70 %) käy oppilaiden kanssa maatilavierailuilla, vain kymmenisen prosenttia käy säännönmukaisesti vähintään kerran vuodessa; näistä jonkin verran enemmän näyttää ajoit-

tuvan alkupuolen vuosiluokille, vaikka isoja eroja osallistumisen suhteen eri luokka-asteilla ei ole. Yleensä vierailut ovat satunnaisia, ja huomattava osa – noin 30 % – ei käy lainkaan oppilaiden kanssa mautiloilla (kuva 7).

Vastauksissa yli puolet vierailuista suuntautuu tavallisille mautiloille ja kotieläinpihoihin. Näitä vierailuja on eniten 1.–2. luokilla, kun taas vierailut kauppapuutarhaan, elintarvikeyritykseen sekä maatilaleirikoulu painottuvat 5.–6. luokille. Opetusmaatilavierailuja, koulukasvimaatoimintaa sekä muuta aktiivista toimintaa on tasaisesti kaikilla luokka-asteilla.

Sopivan vierailukohteen löytäminen on suurin yksittäinen vierailuja haittaava tekijä. Tilojen väheneminen ja pitkät matkat vaikeuttavat vierailuja. Mautilojen hygienia määräykset ovat myös tiukkoja eikä kaikille tiloille pääse vierailemaan: ”ennen ei ollut niin tarkkaa, mutta EU:n myötä asia on muuttunut”; ”EU:n hygienia vaatimukset? Sallitaanko vierailuja, minne?” Vierailukohdeeksi onkin valittu usein oppilaiden kotitiloja tai tiloja, joissa kotieläimiä pidetään maisemanhoitajina, jolloin järjestelyt ovat helpompia. Maalaiskouluissa maaseutu on tuttua ja jotkut vastaajista epäilevät opetussellista antia tältä osin: ”Olemme maalaiskoulu ja oppilaamme ovat mautiloilla kuin kotonaan. Vierailulla ei suurta uutta antia.”

Kuva 7. Kyselyyn vastanneiden koulujen maatilavierailut eri luokka-asteilla prosenttiosuuksina erityyppisissä kunnissa; 1 = syrjäinen maaseutu, 2 = ydinmaaseutu, 3 = kaupunkien läheinen maaseutu, 4 = kaupunki.



Toisaalta painotetaan vierailun järjestämisen helppoutta ja sitä miten maalaislapsetkin ovat vieraantuneet ruoan tuotannosta. Maalla on myös erityisen tärkeä tutustua omaan elinpiiriin ja oppia arvostamaan sitä: ”Kyllä voisi olla mukava kokemus, vaikka maalla opiskellessikin. Maaseudun lapsetkin ovat jo paljon vieraantuneet ”perinteisistä maataloista”. Kaupungeissa tilanne on hieman erilainen, maatilaa ei ole lähellä, ja ilman koulujen vierailuja aihe voi jäädä aivan vieraaksi: ”Haluan vain lisätä että Comenius-hankkeen aikana vierailimme Osaran maatalousoppilaitoksessa ja se oli oppilaille ja opettajille mieleenpainuva elämys. Olisi todella toivotettavaan saada ruoantuotantajaksoon (5. lk) maatilavierailu jossain lähempänä.”

Vierailujen kustannukset mainitaan myös: ”Rahakysymys vaikeuttaa. Jos joku tarjoaa matkan ja siitä aiheutuvat kulut, niin ilman muuta!” Joissakin vastauksissa todetaan, että rahat eivät riitä ja että retket ovat kalliita. Näitä vastuksia oli kuitenkin vähän, myöskään vierailun viemää aikaa ei yleensä pidetä ongelmana, sillä retkien opetuksellista antia ja niiden tuomia elämyksiä ja kokemuksia arvostetaan. Nelisenkymmentä prosenttia vastaajista ilmoitti, että kustannuksia ei ole, kos-

ka tilat ovat lähellä. Jotkut ilmoittivat, että kustannuksia ei pystytä erittelemään ja joissakin vastauksissa mainitaan kustannuksiksi kuljetuskustannukset, mutta ei niiden rahallista arvoa.

Useimmiten vierailut rahoitetaan koulun budjetista, kaupungeissa noin puolet vastaajista, maaseudulla jonkun verran enemmän. Oppilaiden ja/tai vanhempien talkootoiminta on seuraavaksi käytetyin muoto. Erityisavustuksia – mm. maaseutuyhdistys ja vanhempainyhdistys – sekä varsinkin kaupungeissa erilaista hankerahoitusta käytetään myös samoin kuin useita eri rahoituslähteitä: ”Besöken är gratis. Byns bönder välkomnar elevernas besök. Hem och skola. Lägerskole”, ”Myyjäisillä”, ”mahdollisuus hyödyntää oman kylän tarjontaa”. Myös vanhemmat mainittiin maksajana, ja yksi koulu mainitsi MTK:n.

Ruotsin- ja suomenkielisten koulujen vastaukset ovat pääpiirtein samanlaiset. Ymmärrettävistä syistä sopivan vierailukohteen löytäminen ja siihen liittyen myös kuljetukset ja hinta vaikeuttavat eniten kaupungeissa ja vähiten maaseutukunnissa.

5.3 Ruoan alkuperä

5.3.1 Reilun kaupan tuotteet ja nimisuojatut tuotteet

Kunnan tarjoaman ruoan alkuperää selvitettiin neljän vaihtoehtokysymyksen avulla, joissa tiedusteltiin Reilun kaupan ja nimisuojatujen tuotteiden käytön yleisyyttä. Kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden sekä sesonkituotteiden osuutta kunnan elintarvikehankinnoista selvitettiin kolmella hyvin laajalla kysymyskokonaisuudella, joissa arvioitiin kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus prosentteina eri tuoteryhmissä.

Vastanneiden kuntien joukossa oli ainoastaan kolme kuntaa, joissa käytetään säännöllisesti Reilun kaupan kahvia, teetä ja/tai kaakaoita ja/tai banaania. Noin viidesosa vastaajista ilmoitti, että Reilun kaupan tuotteita käytetään satunnaisesti. Valtaosassa vastanneista kunnista (80 %) ei käytä lainkaan Reilun kaupan tuotteita. Nimisuojatut tuotteita käyttäjä säännöllisesti vain kaksi kuntaa (eivät samoja kuin Reilun kaupan tuotteita säännöllisesti käyttävät kunnat; taulukko 8).

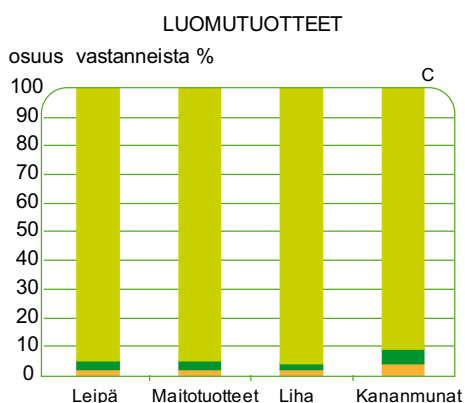
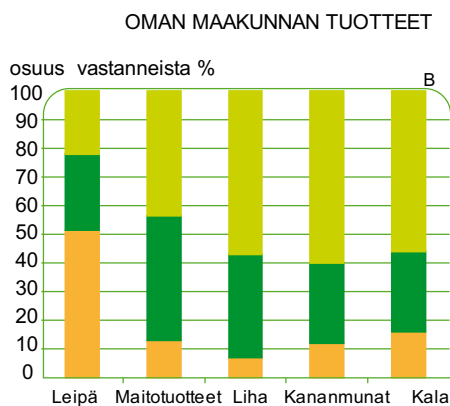
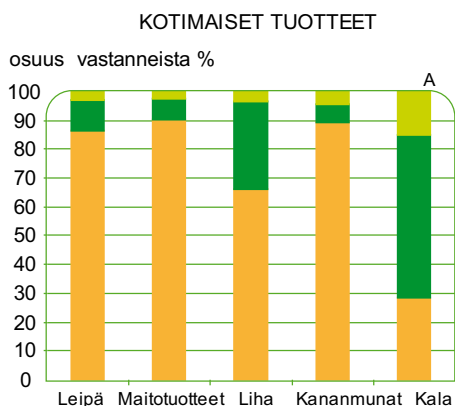
Taulukko 8. Reilu kaupan ja nimisuojatut tuotteet kuntien julkisessa ruokapalvelussa. Säännöllisesti, satunnaisesti sekä ei lainkaan tuotteita käyttävien kyselyyn vastanneiden kuntien lukumäärä ja prosenttiosuus.

	Säännöllisesti	Satunnaisesti	Ei lainkaan	n yht.
Reilun Kaupan kahvi/tee/kaakao				
n	3	21	87	111
%	3	19	78	
Reilun Kaupan banaani				
n	2	34	77	113
%	2	30	68	
Reilun Kaupan riisi				
n	1	13	93	107
%	1	12	87	
Muut Reilun Kaupan tuotteet				
n	0	18	87	105
%	0	17	83	
Nimisuojatut tuotteet				
n	2	18	80	100
%	2	18	80	

5.3.2 Kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus kunnan elintarvikehankinnoista; leipä ja eläinperäiset tuotteet

Elintarvikkeista, joiden tuotanto ei ole vuodenaikaan sidottu, varsin huomattava osa on kotimaisia. Lähes kaikki kyselyyn vastanneista kunnista ilmoittavat, että yli 75 % ruokahuollossa käytetyistä kananmunista, maitotuotteista ja leivästä on kotimaista, yli puolella vastaajista myös valtaosa liha- tuotteista on kotimaista. Kalan osalta tilanne on huonompi, vain kolmasosa vastaajista ilmoittaa, että valtaosa siitä on kotimaista, ja 15 % vastaajista ilmoittaa, että käytetystä kalasta alle neljäsosa on kotimaista (Kuva 8 A). Vastausten joukossa oli kuitenkin 2–3, joilla kotimaisuusaste näiden tuotteiden osalta on 0 %.

Oman maakunnan tuotteita käytetään selvästi vähemmän, noin puolella vastaajista suurin osa leivästä on peräisin omasta maakunnasta. Liki kolmasosa vastaajista kertoi, että kananmunista, leivästä ja kalasta 25–75 % on peräisin omasta maakunnasta, maitotuotteiden ja lihan suhteen alueellinen omavaraisuus toteutuu hiukan useammin (kuva 8 B). Sen sijaan luomutuotteita kuntien elintarvikehuollossa käytetään hyvin harvoin; yli 90 % vastaajista ilmoittaa että niitä käytetään alle 25 % (kuva 8 C). Luomutuotteista useimmin käytetään kananmunia. Noin kolme neljäsosaa vastaajista ilmoitti, että luomutuotteita ei käytetä lainkaan.



■ > 75 %
 ■ 25-75 %
 ■ < 25 %

Kuva 8. Kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus kuntien ruokapalveluissa sellaisten tuotteiden osalta, joiden tuotanto ei ole riippuvainen vuodenajasta.

A. Kotimaisen leivän, maitotuotteiden, lihan, kananmunien ja kalan osuus.

B. Oman maakunnan leivän, maitotuotteiden, lihan, kananmunien ja kalan osuus.

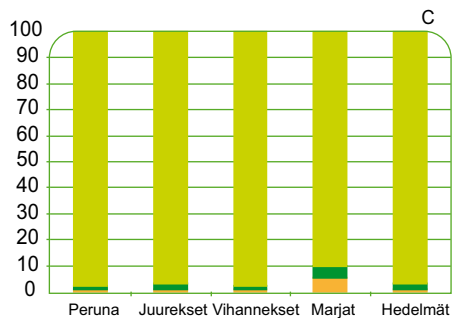
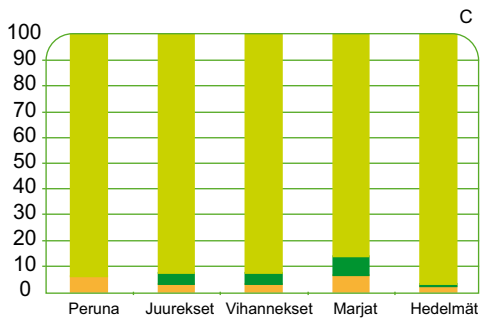
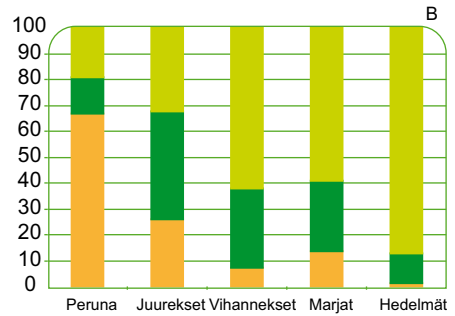
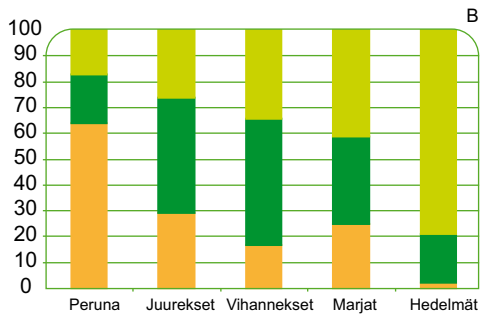
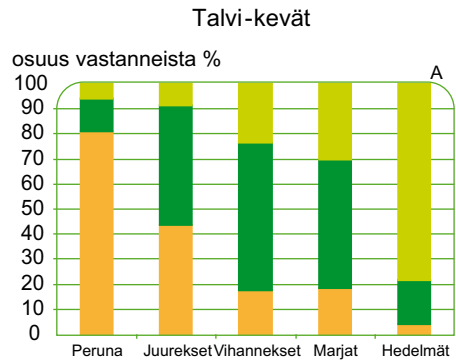
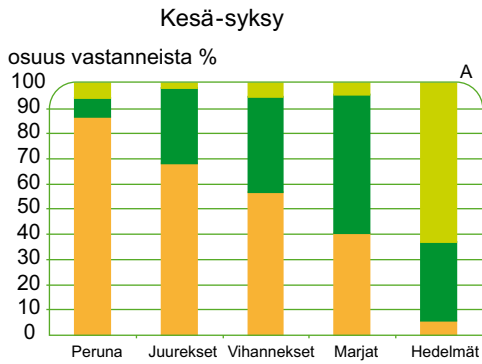
C. Luonnonmukaisesti tuotetun leivän, maitotuotteiden, lihan, kananmunien osuus.

5.3.3 Kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus kunnan elintarvikehankinnoista sesonkituotteiden osalta

Samanlaisella kysymyksenasettelulla selvitetiin perunan, juuresten, vihannesten, marjojen ja hedelmien alkuperää sekä suomalaisen tuotannon sesonkiaikaan kesällä ja syksyllä (kuva 9 vasen) että sesongin ulkopuolella talvella ja keväällä (kuva 9 oikea). Kotimaisia kasviksia käytetään runsaasti niiden parhaimpana sesonkiaikana. Lähes kaikissa kunnissa peruna ja juurekset ovat pääosin kotimaisia, liki 70 %:lla vastanneista valtaosa juureksista ja yli puolella vastaajista valtaosa vihanneksistakin on kotimaista. Sen sijaan valtaosa hedelmistä on kotimaisia vain 6 %:lla vastan-

neista kunnista (kuva 9 A), ja 16 ilmoitti että kotimaisia hedelmiä ei käytetä lainkaan.

Sesongin aikana tuotteista iso osa on peräisin omasta maakunnasta, sillä vain noin kolmasosa vastaajista ilmoitti, että oman maakunnan tuotteita käytetään vähemmän kuin 25 % (kuva 9 B). Hedelmät ovat tietenkin poikkeus, sillä niiden kotimaisuusaste on valtaosalla alhainen (kuva 9 A). Sen sijaan luomutuotteita käytetään sesonkiaikanakin vähän, luomutuotteista eniten käytetään perunaa ja marjoja (kuva 9 C).



■ > 75 %
 ■ 25-75 %
 ■ < 25 %

Kuva 9. Kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus kuntien ruokapalveluissa sesonkituotteilla sesonkiaikaan (kesä-syksy) ja sesongin ulkopuolella (talvi-kevät).

- A. Kotimaisten perunan, juuresten, vihannesten, marjojen ja hedelmien osuus.
- B. Oman maakunnan perunan, juuresten, vihannesten, marjojen ja hedelmien osuus.
- C. Luonnonmukaisesti tuotetun perunan, juuresten, vihannesten, marjojen ja hedelmien osuus.

Perunaa ja hedelmiä lukuun ottamatta erot ovat selkeitä, kun verrataan tilannetta parhaaseen sesonkiaikaan ja sesonkiajan ulkopuolella (oikeanpuoleiset kaaviot kuva 9). Kotimaisten vihannesten, juuresten ja marjojen käyttö vähenee huomattavasti, oman

maakunnan osalta etenkin vihannesten ja marjojen osuus vähenee jonkin verran, samoin luomutuotteiden käyttö vähenee entisestään, ainoastaan luomumarjojen suhteen tilanne ei juuri muutu sesongin mukaan (kuva 9 ABC).

5.4 Julkiset ruokapalvelut ja ympäristö

5.4.1 Energia

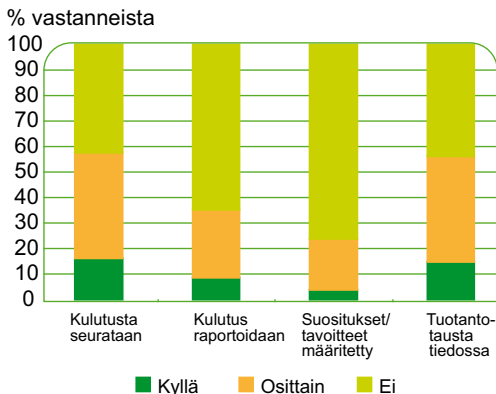
Melkein 60 % vastanneista tuntee energian alkuperän ja seuraa kulutusta ainakin jossain määrin, mutta vain runsas kolmannes raportoi kulutuksen. Vajaa neljännes vastanneista kertoo, että energiankulutukselle on mää-

ritetty suositukset tai tavoitteet (kuva 10). Energiankulutuksen seuraaminen, suositusten/tavoitteiden määrittely ja raportointi eivät siten kulje käsi kädessä kyselyyn vastanneissa kunnissa.

5.4.2 Ruoan hävikki

Noin 70 % kyselyyn vastanneista ilmoittaa, että ruoan hävikkiä seurataan sekä valmistus- että tarjoiluvaiheessa (taulukko 9). Noin puolet vastaajista oli arvioinut myös hävikin osuuden, joka yleensä on hyvin pieni, 0–5 %. Ruoan hävikki kuitenkin vaihtelee: ”riippuu ruoasta”, ja monet vastaajat ilmoittivat vaihteluvälin olevan muutamasta prosentista 20

prosenttiin. Jos eroa on valmistus- ja tarjoiluvaiheen välillä, ruoan hävikki on tavallisimmin jonkin verran suurempi tarjoiluvaiheessa, vaikka muutamassa vastauksessa tilanne on päinvastoin. Kunkin kuntatyyppin sisällä ruoan hävikin määrä vaihtelee huomattavasti, joten eri kuntatyyppien välillä ei ole selkeitä eroja.



Kuva 10. Ruokahuollon sähkönkulutuksen seuranta, raportointi, tavoitteet sekä tietämys sähkön tuotantotaustasta (uusiutuva, uusiutumaton) kyselyyn vastanneissa kunnissa; prosenttiosuus.

Taulukko 9. Ruoan hävikki seurantakyselyyn vastanneissa kunnissa.

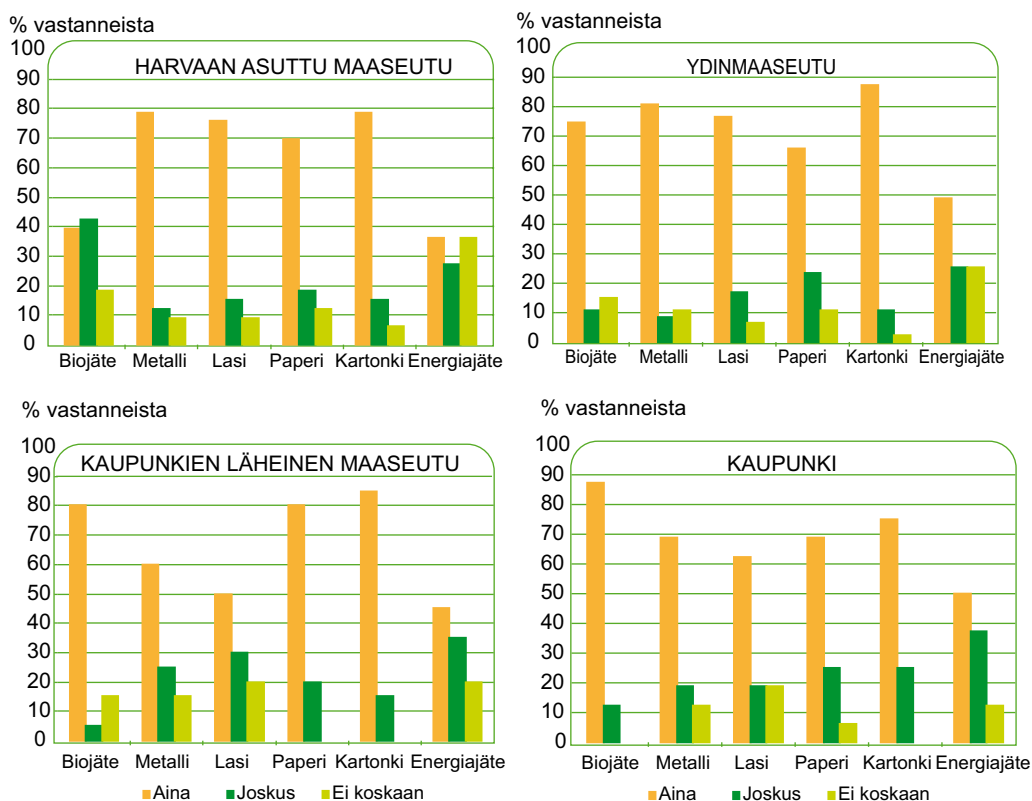
	n	%
Seurataan valmistusvaiheessa	84	72
Ei seurata valmistusvaiheessa	28	24
Seurataan tarjoiluvaiheessa	79	68
Ei seurata tarjoiluvaiheessa	20	17
Vastauksia yht.	116	

5.4.3 Kierrätys ja sekajätteen määrä

Kunnissa erotellaan jätteistä varsin hyvin eri jaokkeet. Lähes kaikki vastaajat ilmoittivat, että kartonki, metalli, lasi ja paperi erotellaan aina. Bio- ja energiajätteen lajittelu on selvästi harvinaisempaa. Vastaajien joukosta runsas neljäsosa ilmoitti, että energiajätettä ei kerätä erikseen, biojätteen osalta vastaava osuus oli 14 %.

Kuntatyyppien välillä on selkeitä eroja ainoastaan biojätteen suhteen: se erotellaan lähes kaikissa kyselyyn vastanneissa kaupunkikunnissa, kun taas harvaan asutun maaseudun

kunnista vain 39 % erottelee biojätteen. Energiajätteen suhteen tilanne on samansuuntainen, joskaan ero ei ole yhtä selvä: harvaan asutun maaseudun kunnista runsas kolmannes erottelee energiajätteen, kun vastaava osuus muissa kuntatyypeissä on noin puolet (kuva 11). Hyvin toimivasta lajittelusta johtuen sekajätteen määrä on varsin vähäinen etenkin kaupunkikunnissa, harvaan asutun maaseudun kunnissa sitä kertyy jonkin verran enemmän, mutta eri kuntatyyppien välillä ei ole suuria eroja.



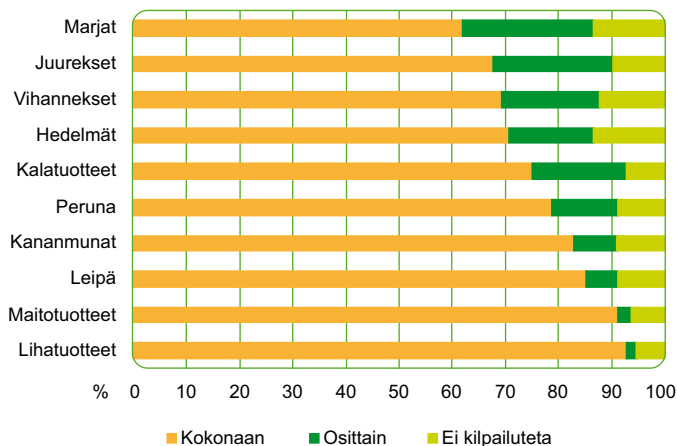
Kuva 11. Jätteiden lajittelu kyselyyn vastanneiden kuntien ruokahuollossa sekä vastausten prosenttiosuudet eri jakeiden osalta kuntatyypeittäin.

5.5 Julkiset ruokapalvelut ja hankintojen kilpailutus

5.5.1 Elintarvikehankintojen kilpailuttaminen

Kilpailutuksen toteutumista ruokahankinnoissa selvitettiin kysymällä tuoteryhmäkohtaisesti, kilpailutetaanko ko. tuoteryhmä kokonaan, osittain vai onko se kilpailutuksen ulkopuolella. Vastaukset jakaantuivat varsin tasaisesti. Vain muutama prosentti hankinnoista on kokonaan kilpailutuksen ulkopuolella, tällöin kysymyk-

sessä ovat useimmiten marjat, hedelmät ja vihannekset (kuva 12). Kolme eniten kilpailutettua tuotetta olivat liha (92 % vastaajista kilpailuttaa kokonaan), maito (91 % vastaajista kilpailuttaa kokonaan) ja leipä (85 % vastaajista kilpailuttaa kokonaan). Tilanne on hyvin samankaltainen kuntatyypistä riippumatta.



Kuva 12. Eri elintarvikeryhmien kilpailutus kyselyyn vastanneissa kunnissa.

5.5.2 Kilpailuskriteerit ja niiden painotus

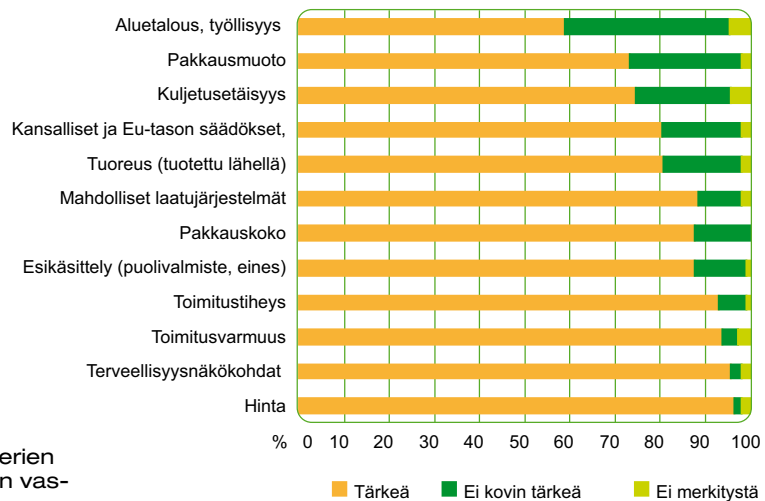
Ruokahankintojen kilpailutuksessa keskeisimmät tekijät ovat toimitusvarmuus, hinta ja terveellisyysnäkökohdat. Sen sijaan kuljetusetäisyys ja aluetalous vaikuttavat huomattavasti harvemmin hankintapäätöksiin: vastaajista 41 %:lle aluetalouden huomi-

oonottamisella ei ole lainkaan merkitystä tai he eivät pidä sitä kovin tärkeänä, ja neljäsosa vastaajista ei pitänyt kuljetusetäisyyttä tärkeänä (kuva 13). Tässäkään suhteessa kuntatyyppien välillä ei ole eroja vastusten perusteella.

5.5.3 Syitä kilpailutuksen puuttumiselle

Kun vastauksessa ilmeni, että jotakin tuoteryhmää ei kilpailuteta, pyydettiin avoimella kysymyksellä kertomaan, miksi näin on. Kysymyksen saatiin 61 vastausta, jotka on

ryhmitelty teemoittain (taulukko 10). Muutamissa vastauksissa esiintyi kahta eri teemaa, joilla perusteltiin kilpailutuksen puuttumista kokonaan tai osittain.



Kuva 13. Kilpailutuskriteerien tärkeysjärjestys kyselyyn vastanneissa kunnissa.

Taulukko 10. Syyt, miksi hankintoja ei kilpailuteta koottuna kuntatyypeittäin viiteen teemaan; prosenttiosuus kaikista maininnoista sekä prosenttiosuus vastauksista, joissa eri teemat mainitaan.

	1	2	3	4	n	Osuus maininnoista %	Osuus vastauksista %
Lähi tuotteiden käyttö	13	12	2	3	30	45	49
Hankintarengas	8	4	2	1	15	23	25
Hinta-, saatavuus-, sesonkivaihtelut	0	7	4	2	13	20	21
Pienet ostomäärät	1	0	1	2	4	6	7
Hankinta keskusliikkeistä	3	1	0	0	4	6	7
Mainintoja yht.	66						
Vastauksia yht.	61						

1 = harvaan asuttu maaseutu, 2 = ydinmaaseutu, 3 = kaupunkien läheinen maaseutu. 4 = kaupunki.

Lähes puolet vastaajista perustelee kilpailuttamista vain osittain tai ei ollenkaan lähiruokaa käytöllä. Lähiruokaa käytetään varsinkin maaseutukunnissa: ”pyrimme käyttämään mahdollisimman paljon lähiruokaa” (harvaan asuttu maaseudun kunta). ”Kaikkea ei ole ehditty kilpailuttamaan. Osasta tuotteista on hallituksen päätös, että käytetään lähiruokaa” (ydinmaaseudun kunta).

Lähi tuotteiden kilpailutusta vähentävä merkitys on selvästi lievempi kaupunkien läheisissä

kunnissa ja kaupungeissa: ”kypsät perunat ja juurestuotteet kilpailutetaan, raaka peruna, juurekset ja vihannekset hankitaan lähiviljelijöiltä.”

Usein hankintarengas¹ tai alueellisten hankintasopimusten voimassaolo on syynä siihen, että tuotteita ei kilpailuteta tai kilpai-

¹ Hankintarengas on tuottajien tai kuluttajien yhteinen, esimerkiksi osuustoiminnallinen hankintayksikkö (Helin 2009). Tässä yhteydessä siihen liitetään myös kaikki ne vastaukset, jotka viittaavat yhteiseen kilpailutukseen myös seutukuntatasolla.

lutetaan vain osittain. Hankintarenkailla näyttää olevan enemmän merkitystä maaseutukunnissa: ”kuntamme kuuluu hankintarenkaaseen joka kilpailuttaa tuotteet puolestamme” (harvaan asutun maaseudun kunta); ”kilpailutus tapahtuu seutukunta tasolla” (ydinmaaseudun kunta).

Ruokahankintojen kilpailuttamisen puuttumiseen on muitakin syitä. Tarjousten sijaan tuotteita myydään päivän hintaan: ”tuoretuotteille ja kalalle kilpailutuksessa saadaan vain päivä- tai viikkohinta. Se ei siis vastaa todellisuutta esimerkiksi kahden vuoden hankintakauden aikana.” (kaupunki); kilpailutusvelvoite ei täyty: ”volyymit ovat pieniä,

jäävät alle kilpailutusmääräysten” ja keskusliikkeiden edulliset hinnat:” isot keskusliikkeet pystyvät toimittamaan tavarat edullisimmin, riippumatta pakkauskoosta” (harvaan asutun maaseudun kunta).

Ongelmat saatavuudessa tai halu käyttää sesonkituotteita voivat myös vähentää kilpailutusta: ”tuoretuotteissa voidaan käyttää vaihteluna myös muita toimittajia satokauden mukaan” (ydinmaaseudun kunta): ”tuotteen saatavuus. Otetaan tuotteita sieltä mistä parhaiten saadaan. Näitä tekijöitä ovat laatu, kuljetus ja sopivuus” (kaupunkien läheinen maaseutu).

5.6 Julkiset ruokapalvelut, yhteistyö ja asiakkaat

5.6.1 Ruokapalveluhenkilöstön ja eri toimijatahojen keskinäinen kanssakäyminen

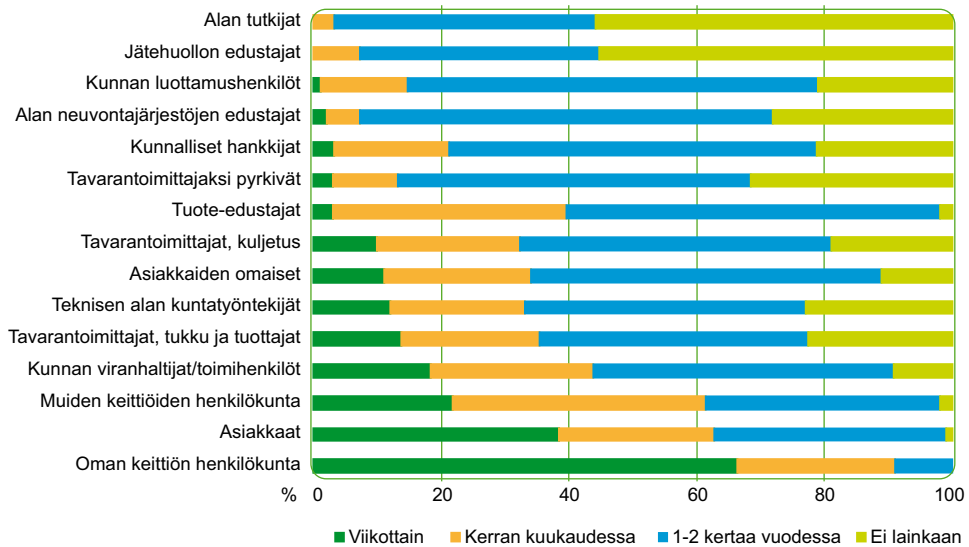
Kyselyssä kartoitettiin ruokapalvelujen toimijaverkoston keskinäisiä yhteyksiä tiedustelemalla, kuinka usein ruokapalveluhenkilöstö käy työhön liittyviä keskusteluja eri toimijatahojen kanssa. Kyselylomakkeessa oli eritelty 15 eri toimijatahoa, ja vastausvaihtoehtoina keskusteluille oli viikoittain, kerran kuukaudessa, 1–2 kertaa vuodessa tai ei lainkaan (kuva 14).

Valtaosa vastaajista keskustelee viikoittain toiminnastaan oman keittiön henkilökunnan kanssa ja liki 40 % asiakkaiden kanssa. Oman keittiön henkilökunnan lisäksi yli 60 %:lla vastaajista oli verrattain tiivis yhteys (vähintään kerran kuukaudessa) asiakkaiden ja muiden keittiöiden henkilökunnan kanssa. Tavarantoimittajien ja kunnan edustajien kanssa keskusteluja käydään 1–2 kertaa vuodessa. Muiden toimijatahojen kanssa yhteydenpito on epäsäännöllisen säännöllistä, 1–2 kertaa vuodessa tai harvemmin. Keskustelujen ulkopuolelle jäävät useimmin alan tutkijat ja jätehuollon edustajat (kuva 14).

Keskusteluja käydään ryhmästä riippuen tapauskohtaisesti, joitakin asioita kuitenkin mainitaan toistuvasti. Tällaisia ovat ruoan laatu ja hinta, ajatukset siitä, kuinka toimintaa ja palveluja kehitetään sekä asiakastytyväisyys ja siitä saatu palaute.

Ruoan laatua koskevissa asioissa keskustelua käydään asiakkaiden sekä oman henkilökunnan kanssa. Keskustelut ovat usein poikkeamapainotteisia, aiheita ovat mm. erityisruokavaliot, allergiat, raaka-aineet, ruokalistat, ravintosisältö, maittavuus, uutuustuotteet, teemaviikot, lähiruoka ja kotimaisuus. Ruoan laatua pidetään tärkeimpänä kehittämisen osa-alueena, reilusti yli puolet vastanneista (59 %) mainitsi laatuun liittyviä asioita: ”erikoisruokavaliot, poikkeamat norm. ravitsemuksesta, kehitettävää (mm. ”kumipe-runat” koululaisilla)”.

Noin kolmasosa vastaajista mainitsee rahan liittyvät asiat. Keskusteluja ruoan hinnasta ja sen muodostumisesta, säästöjen aikaan-



Kuva 14. Kuntien ruokahuoltohenkilöstön keskustelutiheys toimijaverkostossa. Kyselyyn vastanneiden prosenttiosuus ajallisesti eri tavoin jaksottuvista yhteyksistä eri toimijatahojen kanssa.

saamisesta, hintojen nousun vaikutuksesta hankintoihin, kunnan taloudellisesta tilanteesta ja talousarviosta sekä hintakilpailusta ja kilpailutuksesta käydään useiden eri tahojen kanssa: ”Ruuan hinta puhuttaa yleensä kaikkia tahoja”; ”Eniten marinaa että rahat eivät riitä ja miten pystyttäisiin toimimaan helpommin yhtä halvalla”; ”miten pienentää jätelaskua”.

Kolmasosa vastaajista kertoo keskustelewansa myös asiakastytyväisyydestä ja asiakaspalvelutekseyistä palvelun parantamiseksi: ”Oma keittiöhenkilökuntamme ottaa erittäin tarkasti huomioon kaikkien asiakkaiden toiveita, koska keskuskeittiön toiminta on laaja vauvasta vaariin asti.”

Noin neljäsosa vastaajista mainitsee palvelujen ja oman toiminnan kehittämisen. Näitä keskusteluja käydään keittiö- ja muun ruokapalveluhenkilöstön kanssa. Kehitettävänä asioina mainitaan yhteistyö, palvelut ja valikoima, toiminta, koulutus, työn organisointi ja asiakastytyväisyys: ”Ruokapalveluhenkilöstön kanssa jatkuvaa kehittämistä ja ideointia”; ”Keittiöhenkilökunta kehittää omaa työtään jatkuvasti ja he käyvät erilaisissa koulutuksissa ja niistä keskustellaan ym.”

Vastauksissa mainitaan keskusteluja käytävän myös asioista, jotka saattavat vähentää asiakaspalvelun onnistumista kuten säästäminen, keittiötilojen kunto ja remontointitarpeet, sijaisten saaminen ja kuljetusten onnistuminen.

5.6.2 Ruoasta tiedottaminen asiakkaille

Ruokapalvelujen käyttäjille suunnattua viestintää koskevassa kysymyksessä tiedusteltiin, kuinka usein asiakkaille kerrotaan ruoan alkuperästä, ravitsemuksellisesta laadusta, ympäristövaikutuksista sekä ruokapalvelun

toiminnasta. Vastausten perusteella julkisia ruokapalveluja käyttäville kansalaisille annetaan varsin niukasti aterioita koskevaa tietoa. Liki 40 % vastaajista ilmoittaa, että ruoan alkuperää ei kerrota koskaan, ympäristövaiku-

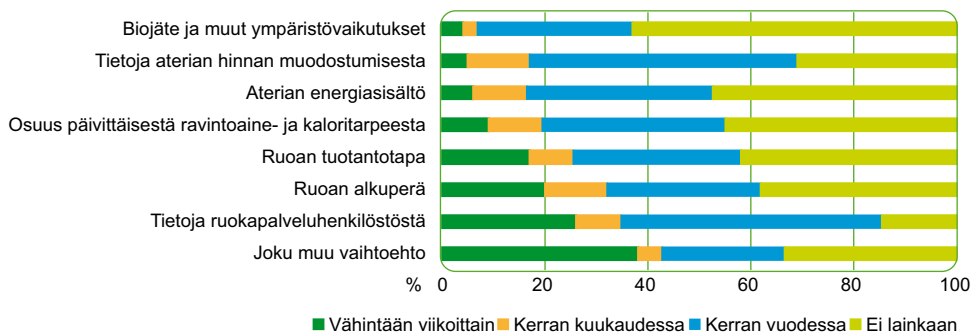
tusten osalta (biojätteen määrä) tämä osuus on yli 60 %. Tieto annoksen sisältämästä päivittäisestä energiatarpeesta tai muusta ravitsemustiedosta ei tavoita koskaan asiakasta liki puolessa kyselyyn vastanneista kunnista. Hinnoittelun perusteista ja yleistä tietoa ruokapalvelutoiminnasta kerrotaan vielä harvemmin (kuva 15).

21 vastaajaa valitsi kohdan ”muu vaihtoehto”. Tällöin vastausta oli mahdollista tarkentaa vapaamuotoisesti. Useassa vastauksessa kerrotaan, että ateriaan liittyvä tiedottaminen ei ole systemaattista, mutta tietoa kyllä annetaan viipymättä, kun asiakkaat sitä kysyvät: ”Kerrotaan kysyttäessä, yleistä in-

formaatiota ei ole”; ”Asiakkaan kysymyksiin vastataan heti”.

Muita esille nousevia teemoja vastauksissa olivat erityisruokavaliioihin liittyvät asiat sekä asiakastapaamiset: ”edellä mainittuja asioita käsitellään asiakastapaamisissa asiakkaan mielenkiinnon mukaan. Joskus kysytään ruoan alkuperää, mutta todella harvoin”.

Tiedottaminenkin muuttuu toimintatapojen myötä: ”Aromi-ohjelman käyttöönotto käynnissä, jonka jälkeen kohdat 1 (aterian energiasisältö) ja 2 (osuus päivittäisestä ravintoaine- ja energiatarpeesta) toteutetaan”.



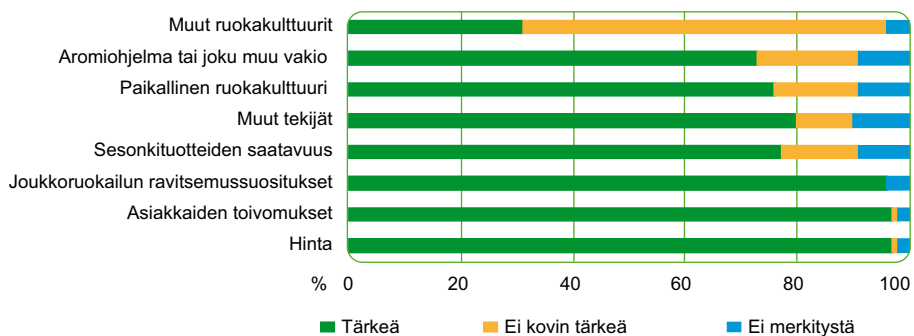
Kuva 15. Ruoan alkuperää, laatua, ympäristövaikutuksia sekä ruokapalvelun toimintaa koskeva tiedottaminen asiakkaille. Tiedottamisen yleisyys prosenttiosuutena kyselyyn vastanneissa kunnissa

5.6.3 Ruokalistan laadintaperusteet

Ruokalistaa laadittaessa on kolme tekijää ylitse muiden: asiakkaiden toivomukset, hinta ja joukkoruokailun ravitsemussuositukset. Lähes kaikki vastaajat pitivät niitä tärkeinä tai erittäin tärkeinä (kuva 16).

28 vastaajaa mainitsee avoimessa vastauksessa muitakin seikkoja, jotka täytyy ottaa huomioon ruokalistaa laadittaessa. Näitä ovat mm. koneet ja laitteet, asiakaskunta ja ruoan sopiminen heille sekä tuotteiden ja raaka-aineiden saatavuus. Yleisimmin mainitaan koneet ja laitteet sisältäen valmistuskapasiteetin aset-

tamat rajoitukset, vuokrien ja kuljetusastioiden riittävyuden ja jakelulinjaston. Asiakaskunta otetaan huomioon laatimalla ruokalista siten että ruoka on sopivaa kaikille ikäryhmille ja erikoisruokaa vaativille: ”Ruuan sopivuus vauvasta vaariin”. Huomiota kiinnitetään myös viihtyvyyteen ja ruokalistan uudistamiseen. Raaka-aineet ja tuotteet mukaan saatavuus, jalostusaste sekä hankintarenkain sopimukset vaikuttavat myös ruokalistojen koostamiseen, samoin henkilöstön koulutus ja työvoimapula sekä ajanpuute. (Vuodenaikais) juhlat ja teemat näkyvät myös ruokalistassa.



Kuva 16. Ruokalistan laadintaan vaikuttavat tekijät. Eri tekijöiden tärkeysjärjestys kyselyyn vastanneissa kunnissa.



Kuva: Anja Yli-Viikari

Vastauksissa eri kuntatyyppien välillä on hyvin vähän eroja. Ainoastaan AROMI-ohjelmaa²

tai jotain muuta vakiota pidetään useammin tärkeämpänä perusteena kaupungeissa ja kaupunkien läheisissä maaseutukunnissa kuin varsinaisella maaseudulla.

² AROMI-ohjelmisto on Logican luoma ruokapalveluiden kokonaisratkaisu ammattikeittiön ruokatuotannon, varasto- ja ostotoimintojen, ruokapalvelumyynnin ja omavalvonnan toimintoketjuihin sekä tiedonhallintaan (Jaakola 2009).

5.6.4 Ruokapalvelujen kehittäminen

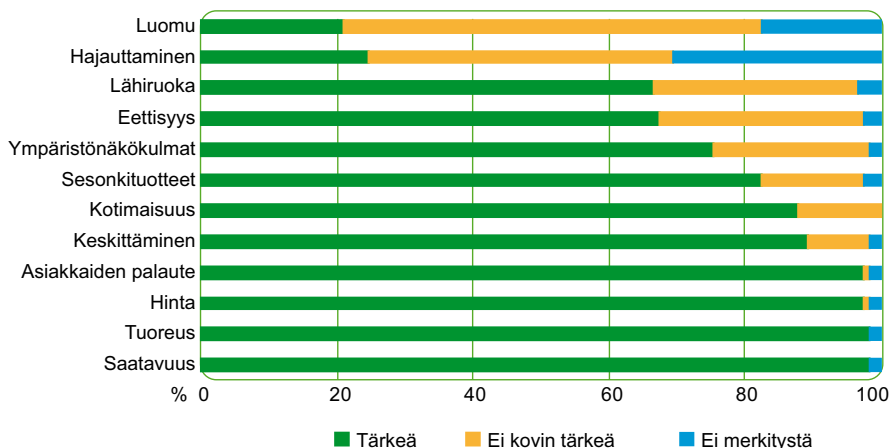
Asioiden tärkeysjärjestys ruokapalvelujen kehittämisessä on hyvin samansuuntainen kuntatyyppistä riippumatta. Asiakaspalaute on aivan keskeinen toiminnan ja palveluiden kehittämisessä, ja lähes kaikissa vastanneissa kunnissa sitä tiedustellaan 1–2 kertaa vuodessa. Lähes kaikki vastanneet pitävät myös hintaa, saatavuutta sekä tuoreutta erittäin tärkeinä tai tärkeinä. Luomutuotteet ja hankintojen hajauttaminen nähdään vähemmän tärkeinä. Vain hieman yli 20 % kaikista vastaajista piti luomuvaihtoehtoja ja hajauttamista tärkeinä ruokapalvelujen kehittämisessä. Kaikista vastanneista liki 80 % on sitä mieltä, että luomu ei ole kovin tärkeä tai sillä ei ole lainkaan merkitystä julkisten ruokapalvelujen kehittämisessä. Noin neljäsosalle vastaajista ympäristöasiat eivät ole kovin tärkeitä tai niillä ei ole merkitystä, ja 12 %:lle kotimaisuus ei ole ruokapalvelujen kehittämisessä ole kovin tärkeää (kuva 17).

Kun kysyttiin avoimen täydentävän kysymyksen avulla muita tärkeitä asioita kunnan ruokapalvelujen kehittämisessä, 23 vastauksesta nousi tasaisesti esille kaikkia kestävä kehityksen osa-alueita. Neljä vastaajaa toi esille kehittämiskohteina eettisiä tekijöi-

tä, jotka pääasiassa liittyivät henkilöstön hyvinvoinnin kehittämiseen: ”Henkilökunnan jaksamiseen, kykyyn uusiutua ja ideoida, julkisten ruokapalvelujen arvostamiseen ja imagon kohottamiseen” (ydinmaaseudun kunta) ja ”Yhdenmukaisuus, samanarvoisuus palvelutarjonnassa” (ydinmaaseudun kunta).

Avoimissa vastauksissa mainitaan myös aterioiden ja ruokailutilojen esteettisyys ja terveydellinen näkökulma. Sosiaalisen kestävyden näkökulma ilmenee huolena julkisen sektorin mahdollisesta työvoimapulasta tulevaisuudessa: ”Henkilöstön saatavuus, kiihtyvä eläköityminen, keittiöiden laitteet ja kapasiteetti sekä kunto” (kaupungin läheinen maaseutukunta). Ruokakulttuuria painotetaan lähiruoan ja kotimaisen ruoan teemojen kautta, ja huomion kiinnittäminen pakkauskoikiin edustaa ekologista näkökulmaa.

Taloudelliset asiat nostetaan esille tässäkin yhteydessä: ”Koko ajan liipasimella, mikä kannattaa: keskittäminen? hajauttaminen?” Myös positiivista asiakaslähtöistä talousajattelua korostetaan: ”Toimintaa kehitetään vastaamaan asiakkaiden tarpeisiin hinta-laatusuhteeltaan hyväksi” (kaupunki).



Kuva 17. Ruokapalvelujen kehittämiseen vaikuttavat tekijät. Eri tekijöiden tärkeysjärjestys kyselyyn vastanneissa kunnissa.

5.7 Julkiset ruokapalvelut ja kestävä kehitys: sisältöanalyysi

Kuntien ruokapalveluja koskevan kyselyn lopussa tiedusteltiin avoimella kysymyksellä, miten kestävä kehitys on otettu huomioon kunnissa ja miten sitä voitaisiin edistää. Lisäksi käytiin läpi *Kohti hiilineutraalia kuntaa* -hankkeeseen kuuluvien kuntien (Kuhmoinen, Mynämäki, Padasjoki, Parikkala ja Uusikaupunki) kotisivut ja etsittiin mahdollisia mainintoja kunnan ruokapalvelun yhteydestä kestäväan kehitykseen.

Kouluruokailun yhteyttä kestäväan kehitykseen selvitettiin etsimällä opetussuunnitelmista asiaan liittyviä mainintoja. Lähempään

tarkasteluun otettiin sellaisten koulujen opetussuunnitelmat, joissa kyselyn vastausten perusteella kouluruoasta on maininta (myös) jossakin muussa kohdassa kuin oppilashuollossa (vrt. 5.2.). Näitä kouluja oli 301. Lisäksi käytiin läpi 20 kpl sellaisten Vihreä lippu -koulujen opetussuunnitelmia, jotka eivät olleet vastanneet kyselyyn.

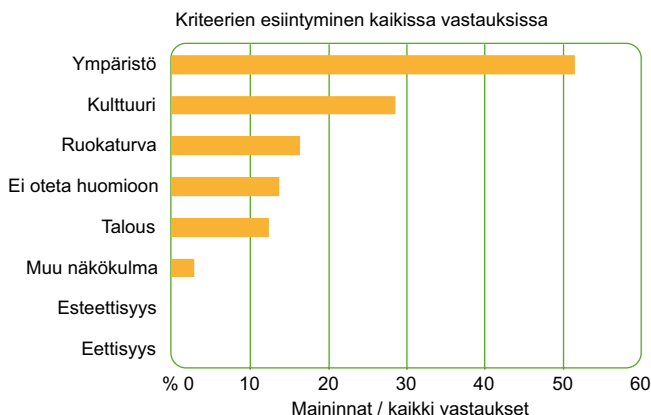
Koska tässä yhteydessä kestäväa kehitystä tarkastellaan ruokateeman kautta, tarkastelussa otettiin huomioon kestävan ruokahuollon eri ulottuvuudet: ekologinen, sosiaalinen, kulttuurinen, taloudellinen, terveydellinen, esteettinen ja eettinen (luku 3.2, kuvat 1 ja 2).

5.7.1 Kestävän kehityksen huomioon ottaminen ja edistäminen kuntien ruokapalvelutoiminnassa

Kunnan edustajien antamat vastaukset (74 kpl) on ryhmitelty teemoittain siten, että kestävan ruokahuollon kaikki seitsemän ulottuvuutta ovat mukana (kuva 18). Ympäristönäkökulman alle on koottu vastaukset, joissa kiinnitetään huomiota vesi- ja energiatehokkuuteen, kuljetusetäisyyksiin, kierrättämiseen ja materiaalivalintoihin esimerkiksi kertakäyttöastoiden osalta. Ruoan alkupue-

rää koskevat vastaukset on sisällytetty painotuksesta riippuen joko kulttuurisen tai sosiaalisen kestävyuden (ruokaturvan) yhteyteen.

Kestäväa kehitystä toteutetaan kuntien ruokapalveluissa eniten kierrättämällä ja jätteitä lajittelemalla sekä kiinnittämällä huomiota hankittavien tuotteiden pakkauksiin ja kuljetuksiin, ja pyrkimällä niiden vähentämi-



Kuva 18. Kestävän kehityksen huomioon ottaminen vastauksissa ryhmiteltynä kestävan ruokahuollon kriteerien mukaan.

seen. Myös energiansäästö mainitaan: ”lajittelemalla jätteet, käyttämällä vähemmän pakattuja tuotteita, käyttämällä maatuivia kertakäyttöastioita jos niitä joudutaan käyttämään, perustettu energiatehokkuusprojekti, jonka tarkoitus on vähentää jätteen sekä käytettävän energian määrää” (kaupunki); ”kertakäyttöastioiden käyttö minimoidaan, pesuaineiden ja veden käyttöä tarkkaillaan” (harvaan asutun maaseudun kunta).

Monessa vastauksessa nähdään ruokakulttuurin sekä yhteisöön liittyvien asioiden yhteys kestäväan kehitykseen: ”Käytämme oman pitäjän tuotteita, esimerkiksi luomumansikkaa, mustaviinimarjaa ja porkkanaa, jotka ovat samalla myös luomutuotteita” (ydinmaaseutu); ”Käytämme paljon lähiruokaa ja yleensäkin kotimaista ruokaa” (kaupunki). Pyrkimys sezonkituotteiden käyttöön liitetään sekä taloudelliseen että kulttuuriseen kestävyys: ”Tuoretuotteissa pyritään hyödyntämään sesonki. Kun esim. kotimainen tomaatti on kallista ja sen tuotantokustannukset korkeat suuren energiantarpeen vuoksi, vähennetään tomaatin osuutta ruokalistaltamme ja hyödynnetään enemmän esim. juureksia ja kaaleja.”

Kestävän kehityksen taloudellinen ulottuvuus on kuitenkin monelle vastaajalle vieras tai se koetaan lähinnä kielteisenä, sillä taloudellinen näkemys ohittaa kaikki muut kestäväan kehityksen arvot. ”Raha ratkaisee – kestäväan kehitystä ei ole viime aikoina huomioitu juuri mitenkään, vaikka kestävä kehitys pitäisi olla koko kunnan yhteinen päämäärä” (kaupunki). Kestävä kehitys yhdistetään joskus ruokahankintojen kilpailuttamiseen.

Useimmat vastaajat ymmärtävät, että kestävä kehitys voidaan ottaa huomioon kuntien ruokapalvelussa monin eri tavoin: ”Olemme osallistuneet useisiin lähiruokaprojekteihin alueellamme. Pyritään käyttämään lähituotteita. On pyritty kuljetuksien keskittämiseen. Seutukunnan hankinnat tehdään yhteisesti. Jätteet lajitellaan”, ”Raha ratkaisee lyhyellä tähtäyksellä, kestävä kehitys otetaan aika

heikosti huomioon. Seuraavat seikat ovat kuitenkin huomioitu: hukkaprosentit mahdollisimman alhaiseksi, pakkausmateriaalit kierrätykseen ja hankinnat keskitetään.”

Kymmenisen prosenttia vastaajista on sitä mieltä, että kestäväan kehityksen toteutumisen on keskusteluasteella tai että se ei näy kunnan ruokapalvelutoiminnassa millään tavoin: ”Mitään periaatepäätöksiä ei ole tehty. Tehtävää olisi paljon ja päättäjät vaihtuvat neljän vuoden välein. Monelle kestävä kehitys on kaukainen ajatus.” Syynä mainitaan vaikuttamismahdollisuuksien puute: ”olemme (nimi poistettu) hankintarenkaaseen sidottuja” tai ”Liityessämme vuoden 2009 alussa, (ruokapalveluyhtymään nimi poistettu), mahdollisuudet kestäväan kehitykseen sanellaan sieltä.” Voimattomia ollaan vahvan talouspainotuksen takia. Hintaa, saatavuus ja tuotteiden laatu menee yleensä kestäväan kehityksen edelle. Kilpailutus vaikeuttaa kestäväan kehityksen huomioimista. Jätehuolto on järjestetty vajavaisesti (nimi poistettu) alueella, esim. ei ole energijätettä. Kestäväan kehitystä voitaisiin huomioida koulutuksella, ohjauksella ja asennemuokkauksella.”

Taulukko 11. Kouluruokailu osana kestäväan kehitystä. Eri ulottuvuuksien esiintyminen ja prosenttiosuus opetussuunnitelmissa.

Kestävän kehityksen eri ulottuvuudet	Maininnat kpl	%
Ekolginen	30	21
Sosiaalinen	28	20
Kulttuurinen	24	17
Taloudellellinen	9	6
Terveydellinen	23	16
Esteettinen	19	13
Eettinen	9	6
yht.	142	

Vaikka *Kohti hiilineutraalia kuntaa* -hankkeen tavoitteissa on mainittu ruoan päästöt, tämä ei näy hankkeessa mukana olevien kuntien kotisivuilla. Päästövähennyksissä huomio on kohdistettu energian säästämisen, ja päästöjä mittaava laskuri laskee liikenteestä, lämmityksestä sekä sähkönkulutuksesta aiheutuvat päästöt. Laskuri poikkeaa siis jonkin verran yksittäisille kuluttajille suunnatusta hiilijalanjälkilaskurista (Hyvönen & Perrels 2008, HS 2009), joka ottaa huomioon myös ruoasta aiheutuvat päästöt.

5.7.2 Kouluruokailun yhteys kestäväan kehitykseen opetussuunnitelmissa

Ainoastaan 40 koulun opetussuunnitelmassa kouluruokailu on liitetty selkeästi kestäväan kehitykseen ja/tai kestäväan kehityksen kasvatukseseen. Näistä melkein kaikki painottavat ekologista kestävyyttä ja kouluruokailun sosiaalista tärkeyttä. Kulttuurinen, terveydellinen ja esteettinen ulottuvuus on otettu huomioon noin puolessa, taloudellinen ja eettinen näkökulma tuodaan esiin huomattavasti harvemmin (taulukko 11). Joskus maininnat jäävät hyvin yleiselle tasolle: ”Nykympolven velvollisuus tulevia kohtaan on jättää niille niin paljon kulttuurisia, sosiaalisia, ekologisia ja taloudellisia resursseja, että ne voivat nauttia vähintään nykyisen veroisesta hyvinvoinnista.”

Yleensä opetussuunnitelmissa otetaan huomioon useita kestäväan kehityksen ulottuvuuksista, tavallisimmin kolme (12 kpl), ja kaikki seitsemän ulottuvuutta mainitaan neljän koulun opetussuunnitelmassa. Ekologinen, sosiaalinen, kulttuurinen ja terveydellinen näkökulma ovat edustettuina lähes yhtä usein; esteettinen, taloudellinen ja eettinen selvästi vähemmän (taulukko 11).

Kohti hiilineutraalia kuntaa -hankkeen tavoitteet eivät näkyneet ko. kuntien koulujen kotisivuilla eikä opetussuunnitelmissa ole mainittu ruoan päästöjä.

5.7.3 Maatilayhteistyön yhteys kouluruokaan ja kestäväan kehitykseen

Mainintoja maatilavierailuista liitettynä kestäväan kehitykseen tarkasteltiin samoilla periaatteilla kuin kouluruokailumainintoja. Lähempään tarkasteluun otettiin sellaisten koulujen opetussuunnitelmat, joissa on josakin muodossa maininta yhteistyöstä maatilojen kanssa. Kyselyyn vastanneiden koulujen joukossa tällaisia opetussuunnitelmia oli 349 (vrt. 5.2.4). Näistä vain muutamassa maininta maatilayhteistyöstä on kytketty kouluruokailuun eikä maatilayhteistyön yhteyttä kestäväan kehitykseen suoranaisesti tuoda esiin, vaikka sisältönsä puolesta yhteys tosiasiallisesti on olemassa.

Lähes kaikki asiaa pohtivat tuovat esille samoja näkökohtia kuten oppiminen elintarvikkeiden alkuperästä, ruoan arvostuksen lisääntyminen ja ruokaketjuun tutustuminen. Lähiseutua halutaan yleensäkin hyödyntää opetuksessa ja samalla kasvattaa oppilaiden kotiseututuntemusta. Tässä yhteydessä maatilat mainitaan usein. Maatilavierailu nähdään myös laajemmin tutustumisena oman alueen ruokajärjestelmään ja ammatteihin: ”vierailaan maatilalla, tutustuminen lähiseudun elintarviketuotantolaitoksiin, esim. mylly ja meijeri”. Joskus maatilavierailu on myös omin käsin tekemistä, marjastusta, pe-

runannostoa tai perinnetietoutta: ”Ohjelma: maidon separointi ja kirnuaminen, villan karstausta ja kehrääminen, heinän niitto viikatteella, seivästys sekä haravointi, heinäseipään teko, pöllin parkkaus, tuohityöt, ryskäys, hevosella auraus jne.” Toiminnan yhteisöllisyyttä vahvistava merkitys näkyy koulujen kotisivuilla, joilla on kertomuksia ja kuvia oppilaiden päivästä maatilalla. Niihin on kuulunut traktorajelua, hevosen kengittämistä ja lypsykarjaan tutustumista.

Maatilayhteistyö tuo opetukseen konkreettisuutta ja lisää oppilaiden tietoutta myös ympäristökysymyksissä: ”Oleellista on myös löytää hyviä tiloja, joissa toiminta on vastuullista luonnon kannalta.”

Monet mainitsevat lasten vieraantumisen ruoan alkuperästä ja sen, että luontevia yhteyksiä maataloihin ja alkutuotantoon ei enää ole. Oppilaat syövät jalostettua ruokaa koto-

na ja monipuolinen kasviksia sisältävä ruoka alkaa olla vierasta. Myös kouluruoan mainitaan sisältävän yhä enemmän ulkomaisia säilykkeitä ja jalosteita sekä siten vaikuttavan lasten tottumuksiin. ”On mielestäni todella tärkeää tänä supermarkettien aikakautena, että koululaiset pääsevät tutustumaan ruoan alkuperään kauhistelematta tai kaunistelematta. Moni ei ole lehmää nähnyt kuin kesällä tien varren pellolla muista tuotantoeläimistä puhumattakaan.”

Vastauksissa painotetaan myös retkien tuomia elämyksiä ja kokemuksia: ”Olen joitain kertoja päässyt vuosien varrella oppilaiden kanssa maatilalle ja ne ovat olleet huippuelämyksiä. Lapset ovat myös oppineet paljon. Kaupunkilaislapsille olisi erityisen tärkeää päästä näkemään maatilalla elämää, missä ja miten eläimiä ja kasveja, siis ruokaamme kasvatetaan.”



Kuva: Anja Yli-Viikari

6 Yhteenveto

Tässä selvityksessä on tarkasteltu lakisääteistä kunnallista ruokapalvelutoimintaa, erityisesti kouluruokailua, sekä sitä, miten niissä ymmärretään kestävä kehitys ja miten se nykyisin toteutuu. Tarkastelussa on kiinnitetty huomiota kestävän ruokahuollon kriteereihin, jotka ovat (1) kulutuksen oikeudenmukaisuus ja huoltovarmuus, (2) ruoan terveellisyys ja turvallisuus, (3) taloudellinen toteutettavuus, (4) ruoan kulttuurisuus ja omaleimaisuus, (5) eettisyys, (6) ekologinen kestävyys ja (7) esteettisyys.

Kunnallisen ruokahuollon keskiössä ovat lapset ja nuoret: 80 % tämän selvityksen piirissä olevista kuntien ruokapalveluista koskee kouluja ja päiväkoteja, ja vanhustenhuollon osuus on kymmenisen prosenttia.

Kunnissa on hyvin kirjava käytäntö sen suhteen, mikä taho vastaa ruokapalveluista. Vastuutahona on lähes yhtä usein sosiaalitoimi, sivistystoimi, tekninen toimi ja hallinto, mutta monia muitakin ratkaisuja on, eikä eri tahojen kesken jaettu vastuukaan ole mitenkään harvinaista.

Kunnallisessa ruokahuollossa keskuskeittiön rooli on merkittävä, sillä reilusti yli puolella vastanneista kunnista keskuskeittiö hoitaa ruokahuollon yksin tai yhdessä laitosten jakelu- ja palvelukeittiöiden kanssa. Laitosten oma valmistuskeittiö on edelleen melko yleinen, erityisesti kouluilla ja sairaaloilla. Lähes kymmenesosassa vastanneita kuntia ruokapalvelut hoitaa kunnallinen liikelaitos, sen sijaan ulkoistettu ruokapalvelu on harvinaisuus.

Ruokapalvelujen käyttäjät saavat ruokaan liittyvää tietoa, kun he itse sitä kysyvät. Sen sijaan asiakkaille suunnattu aktiivinen tiedottaminen ruoan alkuperästä, ravitsemuksellisesta laadusta, ympäristövaikutuksista, hintaan vaikuttavista tekijöistä tai ruokapalvelun toiminnasta on vähäistä. Kouluruokaa koske-

va tieto on koulun oman ruokapalveluhenkilöstön varassa, ja ruokapalvelujen keskittyessä enenevässä määrin opettajien varassa. Kouluruokailua ei juuri käytetä hyväksi opetuksessa, vaan se nähdään opetuksesta erillisenä asiana, joka kuuluu oppilashuollon ja ravitsemuksen piiriin.

Kuntien ruokapalveluhenkilöstö keskustelee vilkkaasti toiminnastaan omalla työpaikallaan sekä asiakkaiden kanssa. Muiden toimijatahojen – kunnan toimi- ja luottamushenkilöt, tavarantoimittajat, neuvontajärjestöjen edustajat, tuote-edustajat – kanssa yhteydenpito on epäsäännöllisen säännöllistä, mutta alan tutkijat ja jätehuollon edustajat jäävät useimmin keskustelujen ulkopuolelle. Kouluruokailun puitteet ovat pienemmät, ja yhteistyö opetus- ja keittiöhenkilöstön kanssa toimii yleensä hyvin. Keittiöhenkilökunnalla on hyvin keskeinen rooli koulun sisäisessä yhteistyössä ja se on mukana teemapäivien, retkien ja juhlien ja myyjäisten suunnittelussa ja toteutuksessa. Ilman keittiöhenkilökunnan työpanosta moni asia jäisi toteutumatta.

Suomen kaltaisissa vauraissa maissa julkisen ruokahuollon yhteiskunnallinen merkitys on kansalaisten ruokaturvan ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Hyvin järjestetyn ja oppilaille maksuttoman kouluruokailun ansiosta Suomi ja Ruotsi ovat melko ainutlaatuisia ja kelpaavat esimerkiksi maailmalla. Ravitsemussuositukset ovat kunnallisten ruokapalvelujen itsestään selvä lähtökohta, ja oikeudenmukaisuus ja tasapuolisuus toteutuvat lakisääteisyysyden kautta. Nämä asiat tuodaan vastauksissa esiin, mutta niitä ei yhdistetä millään tavoin kestävän kehitykseen.

Ruoan terveellisyys on monipuolisuutta, laatua ja säännöllisyyttä. Kunnissa kiinnitetään paljon huomiota ruoan laatuun sekä erityisruokavalioiden ja eri ikäryhmien erilaisiin tarpeisiin. Kouluissa kasvisruokavaihtoehto on tarjolla vanhempien ilmoituksella, lisäksi

usein tarvitaan terveydenhoitajan tai lääkärin lausunto. ”Perusruokalistasta poikkeavaa ruokaa tarjotaan joko terveydellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä. Keittiöille toimitetaan erityisruokavaliolomakkeen lisäksi joko lääkärin- tai terveydenhoitajan todistus, josta selviää erityisruokavalion tarve.”

Kuntien ruokahuollon piirissä taloudellisia seikkoja ei välttämättä yhdistetä kestäväan kehitykseen, vaan ne nähdään pikemminkin esteenä kestäväan kehityksen tavoitteiden toteutumiseksi. Säästäminen ja työn tehostaminen näyttävät olevan arkipäivää kuntien ruokahuollossa, sillä talouteen liittyvät asiat nostetaan usein esiin vastauksissa. Taloudellisuus käsittää ruoan hankinnan, hinnan ja suunnittelun, jotta ruokaa menisi hukkaan mahdollisimman vähän. Taloudesta puhuttaessa korostetaan kustannussäästöjä ja pohditaan toimintatapojen parantamista ja tehostamista.

Kotimainen ruoka on kunnallisen ruokahuollon perusta, ainoastaan hedelmien ja kalan osalta tuontituotteiden osuus on merkittävä. Luomutuotteita käytetään hyvin vähän, ja niiden merkitys kunnallisten ruokapalvelujen kehittämisessä nähdään vähäisenä. Sen sijaan kunnissa on runsaasti kiinnostusta lisätä oman alueen tuotteiden käyttöä ja tukea oman alueen tuottajia. Etenkin sesonkituotteita ja kalaa pyritään ostamaan lähituottajilta. Lähiruoan yhteydessä korostetaan tuotteiden tuoreutta, ja lähiruoka liitetään kestäväan kehitykseen sekä kuljetustarpeen vähenemisen että ruokakulttuurin ja yhteisöön liittyvien asioiden kautta. Myös kouluissa arvostetaan lähiruokaa ja kotimaisuutta, ja kannetaan huolta lasten vieraantumisen terveydellisestä kotimaisesta perusruoasta. Toisaalta ruoan hinta on hyvin keskeinen hankintapäätöksiin vaikuttava tekijä, ja kilpailutus koskee myös elintarvikkeita, mikä vaikeuttaa ruokapalvelujen kehittämistä. Lisäksi ruokahankinnat on usein keskitetty hankintarenkaalle ja päätökset tehdään muualla, jolloin vaikuttamisen mah-

dollisuudet vähenevät. Vaikka kotimaista ja lähellä tuotettua ruokaa arvostetaan ja toivotaan sen lisääntyvän, kotimaisuutta ei välttämättä pidetä kovin tärkeänä ruokapalvelujen kehittämisessä. Näin ollen vastaajien toiveet eivät aina vastaa heidän käsityksiään tulevaisuuden kehityskulusta.

Kulttuurinen ulottuvuus pitää sisällään ruoan perinteikkyyden, omaleimaisuuden sekä oman ja vieraiden ruokakulttuurien oppimisen. Kulttuurinen ulottuvuus näkyy erilaisten juhlapäivien ja eri vuodenaikojen huomioonottamisena. Lähellä tuotettuja sesonkituotteita pyritään suosimaan, joskin hankintojen keskittäminen ja kilpailuttaminen hankaloi-
taa sesonkituotteiden käyttöä.

Ekologinen ulottuvuus käsittää ruoan ympäristövaikutukset ja luonnonvarojen riittävyyden. Sekä kuntien ruokahuollossa että kouluissa kestävä kehitys ymmärretään useasti varsin suppeasti ympäristöasioiden huomioonottamisena, mikä käytännössä on lähinnä kierrättämistä ja jätteiden lajittelua. Myös ruoan valmistuksessa käytettävän energian säästämiseen kiinnitetään huomiota, mutta energiankulutuksen seuranta ei ole aina järjestetty eikä energiansäästötavoitteita asetettu.

Eettinen ruoka on tuotettu vastuullisesti ja ottaen huomioon eettiset normit. Julkisessa ruokahuollossa tämä toteutuu siten, että ympäristökysymysten lisäksi ruokapalveluhenkilöstön hyvinvointiin ja jaksamiseen kiinnitetään huomiota. Sen sijaan tuotantoeläinten tai tuottajien hyvinvointia ei vastauksissa mainita. Reilun kaupan tuotteita ei julkisissa ruokapalveluissa käytetä; tältä osin eettinen näkökulma, jota Reilu kauppa osaltaan edustaa, ei näytä olevan tärkeimpien asioiden joukossa kunnallisissa ruokapalveluissa.

Myös esteettisiin kysymyksiin, ruokailutilojen viihtyvyyteen ja aterian tarjolle panoon sekä itse ruokailutilanteeseen kiinnitetään aika vähän huomiota.

7 Ruokakasvatuksella kohti kestäväää tulevaisuutta

Ruoankulutuksella on merkittäviä vaikutuksia niin kansantalouteen, ympäristöön kuin väestön terveyteenkin. Kestävän kehityksen tavoitteiden mukaan toteutettu ruokahuolto edistää ihmisten ja ympäristön hyvinvointia sekä sosiaalista oikeudenmukaisuutta, sillä se turvaa kohtuullisen taloudellisen toimeentulon ja ottaa huomioon ympäristön kantokyvyn (Morgan & Sonnino 2008). Kestävän ruokahuollon lähtökohta on riittävä ravinnontuotanto omassa elinympäristössä (Helenius 2003, Patel 2008), mikä tarkoittaa, että peruselintarvikkeet tulisi tuottaa lähellä kuluttajia. Ruoantuotannon edellytykset kuitenkin vaihtelevat eri puolilla Suomea, ja lähiruoan tuotantomahdollisuudet tulisi selvittää elintarvikeryhmittäin ottaen huomioon kunnan tai seutukunnan väestöpohja.

Julkinen ruokapalvelu muodostaa suuren ja lakisääteisen toimintansa vuoksi melko yhteisen kuluttajaryhmän, joka käyttää merkittävän määrän elintarvikkeita. Näin ollen julkisen ruokapalvelun hankinnoilla on suora vaikutus ruoan kokonaiskulutukseen ja sitä kautta kestävään kehityksen tavoitteiden toteutumiseen (Risku-Norja 2008). Julkisyhteisöt ohjaavat kulutuskäyttäytymistä myös omilla valinnoillaan, ja ruokailutottumukset ovatkin vähitellen muuttuneet terveellisempään suuntaan (MMM 2007). Kotimaisen sekä lähi- ja luomuruoan suosiminen hankinnoissa olisi selkeä viesti kansalaisille, ja voisi ennen pitkää näkyä myös heidän ruokavalinnoissaan. Tämän selvityksen tulokset osoittavat, että julkisen ruokapalvelun piirissä on runsaasti kiinnostusta lisätä lähiruoan käyttöä. Ruoan alkuperää ja tuotantotapaa ei nykyisin kuitenkaan juuri tuoda esille julkisten ruokapalvelujen yhteydessä eikä KULTU-ohjelman suositusten (KULTU 2007) toteutumistakaan ole seurattu (Paananen & Forsman 2003).

Suomalainen hyvin järjestetty kunnallinen ruokahuolto kelpaa esimerkiksi maailmalla. Nykyisessä vaikeassa taloudellisessa tilanteessa kuntien menoja pyritään kaikin tavoin karsimaan, ja säästöjä haetaan erityisesti kunnallisista palveluista. Sen sijaan, että ruokahuoltoon osoitettaisiin lisäresursseja, säästötavoitteet kohdistetaan sinnekin, ja tällöin joudutaan tinkimään ruoan laadusta ja/tai määrästä. Lyhyen aikavälin säästöt voivat aiheuttaa isoja kustannuksia tulevaisuudessa, sillä lakisääteinen julkinen ruokahuolto on vaikuttanut suomalaisten ruokailutottumuksiin ja kohentanut kansanterveyttä edistämällä terveellisiä ruokatapoja ja kansalaisten hyvinvointia. Kouluruokailussa kustannussäästöjä perustellaan sillä, että opetuksen resursseihin ei haluta kajota ensimmäiseksi. Kuitenkin kouluruokailu on paitsi oppimisen edellytys myös osa opetusta.

Julkinen ruokahuolto on avainasemassa, kun ruokakulttuuria kokonaisuudessaan halutaan muuttaa kestävämpään suuntaan. Tämä vaatii tietoista ruokakasvatusta, jonka kautta vaikutetaan arvoihin ja asenteisiin sekä pyritään muuttamaan kulutuskeskeistä suhtautumista ruokaan osallistamalla ihmiset toimintaan kestävämmän ruokakulttuurin puolesta.

Ruokakasvatus toteutuu parhaiten käytännössä, kun koulujen ja työpaikkojen arki-ruokailua kehitetään miellyttävänä sosiaalisen kanssakäymisen muotona tarjoamalla myönteisiä kokemuksia, tietoa ja tarinoita sekä tuomalla esiin ruoan yhteiskunnallisia kytkentöjä ja yhteisöllistä merkitystä. Ruokailijat tarvitsevat tietoa ruoan alkuperästä ja tuotantotavasta, tuotannon ympäristövaikutuksista ja ruoan ravitsemuksellisesta laadusta sekä hinnan muodostumisesta ja omista mahdollisuuksistaan vaikuttaa ruokapalve-

lun toimintaan. Tiedottaminen on osa vuorovaikutteista ruokapalvelujen kehittämistä, sillä asiakkailta saatu palaute ohjaa merkittävästi ruokahuollon toteutusta.

Suomalainen kouluruokailu on laajentunut alkuperäisestä vähävaraisille osoitetusta avustustarkoituksesta ja kattaa nykyisin sekä päiväkodit että peruskoulun ja toisen asteen oppilaitokset. Ottamalla ruokakasvatus mukaan olennaiseksi osaksi kestävä kehityksen kasvatusta saadaan kouluruokailu kytkettyä kiinteästi opetuksen sisältöihin ja tavoitteisiin. Tämä varsin laaja 'koko koulu' -lähestymistapa ('whole school approach') nostaa suomalaisen kouluruokailumallin laadullisesti uudelle tasolle. Maailmalla on tästä hyviä esimerkkejä. Yhdysvalloissa sekä useissa Euroopan maissa kuten Italiassa, Isossa-Britanniassa, Saksassa (kirjava käytäntö) ja Tanskassa peruskouluissa tarjotaan paikallisviranomaisten järjestämä koululounas (Lowden & Schlapp 2002, Mikkelsen ym. 2007, Morgan & Sonnino 2008, Spigarolo & Donegani 2009). Tämä lounas on kuitenkin osalle maksullinen, niin että varakkaiden perheiden lapset maksavat koko hinnan ja muiden perheiden lapset maksavat ateriastaan porrastetusti. Osalle lapsista ateria on ilmainen. Roomassa kustannukset johtuvat osit-

tain luomuraaka-aineiden ja Reilun kaupan tuotteiden käytöstä (Powell 1990, Mc Laren 2000, Madsen & Jensen-Butler 2004, Sonnino 2009). Kouluruokailuun liittyvän oikeudenmukaisuus- ja tasa-arvoperiaatteen kautta Suomella on kaikki edellytykset tulla kansainvälisesti tunnetuksi paitsi kouluruokailun myös ruokakasvatuksen mallimaana.

Kuntien ruokapalvelut välittävät osaltaan ruokakulttuuria, sillä päivittäisessä ruokailutapahtumassa yhdistyvät luontevasti perinne, nykyhetki ja tulevaisuus. Yhteinen ruokailuhetki on sosiaalisesti yhdistävä tekijä ja tukee yhteisöllisyyttä, kun ruokailutila on viihtyisä ja rauhallinen, ruoka on asetettu kauniisti tarjolle ja käytettyjen ruokailuvälineiden ja ruoantähteiden keruu on järjestetty selvästi erilleen. Julkisen ruokapalvelun tarjoama ruokailu on osa kansalaisten arkipäivää ja se viestittää konkreettisesti, miten kestävä kehitys voi edistää myös ruokavalintojen kautta. Parhaimmillaan eettisesti tuotetuista hyvistä raaka-aineista valmistetaan maukasta ruokaa, joka asetetaan kauniisti tarjolle ja nautitaan kiireettä miellyttävässä ympäristössä. Ruokailu on paitsi fysiologinen välttämättömyys myös esteettinen ja sosiaalinen elämys.

7.1 Kestävän kehityksen liturgiasta konkretiaan

Kestävien julkisten ruokapalveluiden toteuttamisen ongelmat voivat liittyä esimerkiksi elintarvikkeiden hintoihin, alkutuottajien omaan tai ketjun jalostustoimintaan, alkutuotannossa käytettyihin kemikaaleihin, kuljetusmatkojen pituuteen ja kuljetusten tehokkuuteen, myyntikanaviin, jätehuollon tehostamiseen, raaka-aineiden vaihtamiseen tai korvaamiseen, ruokalistojen kehittämiseen vuodenaikaistarjonnan mukaisiksi, energian ja veden kulutukseen, työvoiman saatavuuteen tai koulutukseen (Mikkola 2009). Kyselyn vastauksista kävi ilmi, että ruokapal-

velualan toimijat ovat laajasti tietoisia näistä ongelmista ja heillä on ammatillista kiinnostusta kestäväan kehitykseen, mutta he kokevat omat mahdollisuutensa vaikuttaa asioihin vähäisiksi.

Tässä suhteessa tilanne on eri kunnissa hyvin erilainen, ja ratkaisut täytyy rakentaa yhteistyössä paikallisen toimijaverkoston kanssa. Tämä edellyttää laaja-alaista ymmärrystä ruokahuollon toimijaverkostosta ja toimintaympäristöstä sekä erilaisista vuorovaikutussuhteista ja kokonaisuuteen myötävaikutta-

vista tekijöistä. Lähtökohtana ovat kestävän ruokahuollon kriteerit (kappale 3.2), joiden pohjalta tunnistetaan vahvuudet ja kehittämistarpeet omassa kunnassa ja asetetaan konkreettiset tavoitteet.

Myös ruoantuotannon edellytykset vaihtelevat eri puolilla Suomea, ja lähiruoan tuotantomahdollisuudet tulisi selvittää elintarvikeryhmittäin ottaen huomioon kunnan tai seutukunnan väestöpohja.

Kunnan ruokapalvelujen kehittämisessä asiakkailta saatu palaute on tärkeä lähtökohta. Kohentamalla asiakkaille suunnattua tiedotamista voidaan heitä aktivoida toimintaan kestävämmän ruokakulttuurin kehittämiseksi. Kokemuksia voidaan vaihtaa, ja ideoita ja ajatuksia voidaan kehittää seutukuntayhteistyönä kuntien välillä. Yhteistyön lisääminen edellyttää paljon enemmän yhteistä suunnittelua ja keskustelua arkiruokailun toteutumisesta, teemoista, tempauksista ja uusista mahdollisuuksista.

Kestävä ruokahuolto ei ole pelkästään kunnan ruokahuoltohenkilöstön asia, vaan se on tärkeätä istuttaa osaksi kunnan kokonaisvaltaista kehittämistä, jossa kuntastrategia on keskeinen työväline. Kun kestävä ruokahuolto kirjataan kuntastrategiaan, sille asetetaan vuosittain konkreettiset tavoitteet ja mietitään myös toteutuksen resursointi. Kehittäminen muuttuu pitkäjänteiseksi, kun tavoitteiden toteutumista seurataan ja arvioidaan.

Ruokakasvatuksessa kannattaa kiinnittää huomiota nimenomaan kouluihin ja päiväkoteihin, sillä valtaosa kunnallisista ruokapalveluista kohdistuu niihin. Lisäksi monet ruokailutavat ja tottumukset muotoutuvat varhain, joten lapset ja nuoret ovat tärkeä kohderyhmä, kun halutaan edistää kestävän kehityksen mukaisia ruokavalintoja. Koulussa kunnan ruokahuoltostrategia ilmenee kouluruokailun toteutuksena. Koulun tehtävänä puolestaan on miettiä omista lähtökohdistaan, miten ruokakasvatus ja kouluruokailu omassa koulussa otetaan mukaan opetuksen

tavoitteisiin. Tavoitteet tulee kirjata opetussuunnitelmaan, joka on kouluissa opetuksen kehittämisen keskeinen työväline.

Loppujen lopuksi ensi askeleet kestävämpää tulevaisuutta kohti otetaan, kun kestävän kehityksen ajattelu omaksutaan itsestään selväksi lähtökohdaksi. Tämä edellyttää, että kestävän kehityksen kysymyksiä lähestytään hyvin käytännöllisesti omassa toimintaympäristössä. Yksittäiset toimenpiteet eivät sinällään ratkaise ongelmia, mutta ne ovat askel eteenpäin, sillä ne tuovat kestävän kehityksen tavoitteet arkiseen toimintaan ja muokkaavat tietoisuutta niin, että toiminnasta vähitellen tulee itseohjautuvaa.

Tähän lopuksi on kerätty vastauksista esimerkkejä ja suoria lainauksia siitä, miten kouluissa ja kunnissa toteutetaan kestävä ruokahuoltoa.

Ruokaan liittyvät maailmanlaajuiset kysymykset konkretisoituvat käytännössä osallistamalla nälkäpäiväkeräykseen, taksvärkkiin tai kummikoulutoimintaan.

Ruoan hävikkiä voidaan vähentää suunnitellulla, tavoitteiden asettelulla ja reaaliaikaisella seurannalla. Tarjoiluvaiheen hävikkiä voidaan vähentää ottamalla ruokailijat mukaan tavoitteelliseen seurantaan. ”Taloudellisuus on yksi tärkeimmistä huomioon otettavista seikoista. Ruokaa valmistetaan vain sen verran kuin päivässä menee, ja jos jotain jää, pyrimme tarjoamaan sitä seuraavana päivänä.” ”Koulullamme jokainen oppilas ottaa itse linjastolta ruoan ja syö kaiken ottamansa ruoan. Jäteastioita ei ruokalassa enää ole.”

Energiatehokkuuden kohentamiseksi tarvitaan kulutustietoja ruoan koko toimitusketjun eri vaiheista, jotta voidaan asettaa vähentämistavoitteet, joiden toteutumista seurataan.

”Ympäristönsuojelulliset näkökohdat otetaan huomioon koko kouluruokailuprosessissa koskien hankintoja, pakkauksia,

valmistusta, tarjoilua ja jätehuoltoa. Kouluruokailun toteutus tukee osaltaan koulun ympäristökasvatusta.”

Lähiruoan suosiminen lisää ymmärrystä ruoantuotannosta ja helpottaa siten kestävä kehityksen ajattelun omaksumista: ”Tärkeää – mistä ruoka pöytään tulee. Lähiruoka ruokailun pohjana myös oleellista – nyt vastuun tästä kantaa henkilökunta ja viitseliäisyys hankkia sitä (kalastus...). Muuten kilpailuttaminen vaatii hakemaan sieltä mistä halvimmalla saadaan.”

Ruokaraati on yksi tapa osallistaa ruokailijat ja ruokailijoiden omaiset ja ruoka-ammattilaiset. ”Ruokaraati pyrkii kehittämään ruokailua ja ohjaamaan ruokailutottumuksia terveellisiksi ja ruokahetkeä myönteiseksi yhteiseksi tilanteeksi.”

Koulujen opetuskeittiössä voidaan opettaa hyvin monenlaisia ruokaan liittyviä käytäntöjä, mutta opetuskeittiö ei tue yhteistyötä koulun sisällä, vaan pitää yllä opetus- ja keittiöalan ammattilaisten eriytymistä ja lokeroitumista omiin toimenkuvuihinsa. Kouluruokailu ja yhteistyö keittiöhenkilökunnan kanssa tukevat opetusta ja vahvistavat yhteisöllisyyttä koulun sisällä: ”Kouluruokailu ja oma keittiö on meillä todella arvossa ja hyvä asia, josta emme tule luopumaan.” ”Olemme leiponeet keittiössä tarjoiluja esim. vanhempainiltoihin, juhliin jne. Joka vuosi teemme pipareita ja torttuja joulun aikaan. Yökouluissa oppilaiden kanssa yhdessä valmistamme iltapalat ja aamiaiset. Keittäjä on monesti mukana myös itse yökouluissamme. Lisäksi hän auttaa ”arjen kemiassa, matikassa, käsitoissa jne.” tarjoamalla välineitä ja aineita

erilaisiin tehtäviin, joita opetustuokioissa on mukana esim. ruokatarvikepakkauksia masojen havainnollistamiseen tai suolaa silkki-värjäykseen jne.” ”Periaatteessa kouluruokala on opetusvälineenä joka päivä. Keittiö on avoin ja malliateria on nähtävillä. Samoin keittiöhenkilöstön työskentely.”

Vuodenaikojen huomioon ottaminen esim. tuoreiden vihannesten välttäminen talvella laskee ruoan hintaa ja samalla tukee lähellä tuotettujen juuresten käyttöä.

”Kouluruokailu toimii sekä kulttuuriperinnön että kansainvälisen ruokakulttuurin siirtäjänä. Päivittäisessä ruokailutapahtumassa yhdistyvät luontevasti perinne, nykyhetki ja tulevaisuus.”

Julkisia ruokailutiloja voidaan koristella juhlapyhät huomioon ottaen esim. koululaisten tai paikallisten taitelijoiden töillä. Sisustuksen suunnittelussa ja toteutuksessa voidaan työllistää paikallisia ammattilaisia

Koulujen yhteyksiä tulee kehittää myös koulun ulkopuolelle, sillä ”Kylä kasvattaa” -periaatteen mukaan ihmisenä kasvaminen edellyttää sosiaalista vuorovaikutusta koko lähiyhteisön kanssa. Paikallisyhteisön tuntemus ja osallistuminen sen toimintaan lujittaa oppilaiden siteitä omaan lähiympäristöönsä ja kotiseutuunsa. Se on kulttuurisen kestävyuden kulmakivi. Maatilayhteistyö on luonteva osa ruokakasvatusta ja yhteistyö lähiseudun maatilojen kanssa vahvistaa paikallistason yhteisöllisyyttä. Maatilayhteistyö voi olla aktiivista toimintaa, ei pelkästään tutustumisvierailuja.

8 Kirjallisuus

- Airaksinen L., Hakala-Lahtinen P., Hasunen K., Jäntti A., Parkkinen K., Peltosaari L., Schauman A., Seppänen R., Tainio R., Vainio L. & Packalen L. (toim.) 1994. Joukkoruokailun ravitsemussuosituksset. Helsinki, 2. uudistettu painos.
- Cantell, H. & Koskinen, S. 2004. Ympäristökasvatuksen tavoitteita ja sisältöjä. Teoksessa: Cantell, H. (toim.). Ympäristökasvatuksen käsikirja. Jyväskylä: PS-kustannus. s. 60–79.
- Caravita, S. 2001. A re-framed conceptual change theory? Learning and Instruction 11: 421–429.
- Eerola, A., Hasunen, K., Hautamäki, O., Keskinen, H., Nordblad, A. & Pietinen, P. 2004. Terve kouluympäristö – koululaisien ravitsemus ja suun terveys. Seminaari 9.12.2003. Sosiaali- ja terveysministeriön monisteita 2004:14.
- EU 2004. Ympäristöä säästäviä hankintoja, Käsikirja ympäristönäkökohtien huomioon ottamisesta julkisissa hankinnoissa. Saatavissa internetistä <http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/buying_green_handbook_fi.pdf>. [Viitattu 11.5.2009.]
- FCG Efeko Oy 2009. Lisäarvoa laatutyöstä – Julkisten ruokapalvelujen laatuksiteerit. [Verkkodokumentti]. Saatavissa internetistä: <http://www.laatuketju.fi/laatuketju/www/fi/hankeet/2009/julkiset_ruokapalvelut.php>. [Viitattu 11.5.2009.]
- Finfood 2008. Tietohaarukka 2008. Tilastotietoa elintarvikealasta. [Verkkodokumentti]. Finfood. Saatavissa internetistä: <<http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Tietohaarukka>>. [Viitattu 11.5.2009.]
- Forsman-Hugg, S., Katajajuuri, J.-M., Paananen, J., Pesonen, I., Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus. Kuvaus vuorovaikutteisen sisällön rakentamisen prosessista. Maa- ja elintarviketalous 140. Helsinki: MTT. Saatavissa internetistä: <<http://www.mtt.fi/met/pdf/met140.pdf>>.
- Gretschel, A. 2002. Kunta nuorten osallisuusympäristönä. Nuorten ryhmän ja kunnan vuorovaikutussuhteen tarkastelu kolmen liikuntarakentamisprojektin laadunarvioinnin keinoin. Lievestuore: Jyväskylän yliopisto.
- Hankintalaki 2007. Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348. Annettu Helsingissä 30.3.2007. Saatavissa internetistä: <<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20070348>>. [Viitattu 11.5.2009.]
- Helenius J. 2003. Eettinen elintarviketuotanto – kotimainen ja kansainvälinen näkökulma. Saatavissa internetistä: <http://www.eettinenfoorumi.org/foorumit_6_helenius.shtm>. [Viitattu 20.1.2008.]
- Helenius, J., Aro-Heinilä, E., Hietala-Koivu, R., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Seppänen, L., Sinkkonen, M. & Vihma, A. 2007. Systems frame for multidisciplinary study on sustainability of localizing food. Progress in Industrial Ecology 4–5: 328–347.
- Helin, I. 2009. Aatteesta öljyosuuskuntaan – osuustoimintasanasto. Helsingin yliopiston osuustoimintainstituutti. <http://www.pellervo.fi/otlehti/ot-sanasto/termipankki.htm>. Viitattu 12.6.2009
- HORECA 2007. Horeca rekisteri: kodin ulkopuolella syötyjen annosten määrä kasvoi. The Nielsen Company. Espoo, Finland: 1–8.
- Houtsonen, L. 2003. Kestävä kehitys perusopetuksen ja lukion uusissa opetussuunnitelman perusteissa. Teoksessa: Houtsonen, L. & Åhlberg, M. (toim.) Kestävän kehityksen edistäminen oppilaitoksissa. Helsinki: Opetushallitus: Hakapaino. s. 14–25.
- Hungerford, H. & Volk, T. 1990. Changing learner behavior through environmental education. Journal of Environmental Education 21 (3): 8–21.
- HS 2009. Hiilijalanjälkiteksti. Helsingin sanomat. Saatavissa internetistä: <<http://www.hs.fi/viesti/hiilijalanjalkiteksti>>. [Viitattu 11.5.2009.]

- Hyvönen, K. & Perrels, A. 2008. CLIMATE BONUS. Linking Carbon Footprints, Personal Emission Monitoring, and Bonus Card Systems.
- IFOAM 2008. The Principles of Organic Agriculture. [Verkkodokumentti]. Saatavissa internetistä: <http://www.ifoam.org/about_ifoam/principles/index.html>. [Viitattu 11.5.2009].
- Jaakola, E. 2009. Lusikka – lautaselle vie. Ratkaisuu 2/2009. Logican asiakaslehti.
- Jickling, B., Lotz-Sisitka, H., O'Donoghue, R. & Ogbuigwe, A. 2006. Environmental education, ethics, and action: A workbook to get started. Nairobi: United Nations Environment Programme. 54 s.
- Keha (kestävät hankinnat) -toimintaohjelma 2007. Ympäristöministeriö ja Kauppa- ja teollisuusministeriö. Saatavissa internetistä: <<http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=80568&lan=FI>>. [Viitattu 20.3.2009].
- KULTU 2007. Kestävän kulutuksen ja tuotannon (KULTU) ohjelman toteutuminen. Väliraportti nro 1. Ympäristöministeriö. 29 s. Saatavissa internetistä: <<http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=74875&lan=FI>>.
- Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M. & Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Helsinki: Opetushallitus. 157 s.
- Lowden, K. & Schlapp, U. 2002. School meal take-up and healthy eating among young people (a brief literature review). The Scottish Council for Research in Education. 21 s.
- Madsen, B. & Jensen-Butler, C. 2004. Theoretical and operational issues in sub-regional economic modelling, illustrated through the development and application of the LINE model. *Economic Modelling* 21: 471–508.
- Manninen, M. 2009. Finnish school meal as regulated practice. Teoksessa: Mikkola, M. ym. (toim.). Like what you get? Is it good for you? Organic food, health and sustainable development in schools. Proceedings of the seminar held at University of Helsinki, Ruralia Institute 21.-22. January 2009. Helsinki, Finland. s. 13–14. Saatavissa internetistä: <http://orgprints.org/15275/1/Mikkola_Mikkelsen_Roos_2009_Like_what_you_get.pdf>.
- Mc Laren, J. 2000. Globalization and vertical structure. *American Economic Review* 90 (5): 1239–1254.
- Mezirow, J. (toim.) 2000. Learning as transformation: Critical perspectives on a theory in progress. San Francisco: Jossey Bass. 371 s.
- Mikkelsen, B.E., Vittersø, G., Roos, G., Vramo, L. & Bergström, K. 2007. The public as political consumer – case findings from implementation of organic procurement policies in public food systems in Scandinavia. Teoksessa: Proceedings of the Nordic consumer policy research conference. Helsinki, October 3-5, 2007. Saatavissa internetistä: <<http://www.consumer2007.info/>>.
- Mikkola, M. 2009. Shaping professional identity for sustainability: Evidence in Finnish public catering. *Appetite* 53 (1): 56–65.
- MMM 2007. Ravintotase 2006. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus TIKE.
- Mononen, T. 2006. Yhteiskuntatieteellisen elintarviketutkimuksen linjoja. Teoksessa: Silvasti, T. & Mononen, T. (toim.) Ruokakäsymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Helsinki: Gaudeamus Kirja Oy, Yliopistokustannus University Press. s. 25–52.
- Morgan, K. & Sonnino, R. 2008. The school food revolution. Public food and the chal-

- lenge of sustainable development. London: Earthscan. 231 s.
- OPH 2004. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2004. Vammala: Opetushallitus. 320 s.
- Paananen, J. & Forsman, S. 2003. Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. *Maa- ja elintarviketalous* 24. Jokioinen: MTT. 62 s. Saatavissa internetistä: <<http://www.mtt.fi/met/pdf/met24.pdf>>.
- Paananen, J. & Forsman-Hugg, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88. Jokioinen: MTT. 32 s. Saatavissa internetistä: <<http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf>>.
- Patel, R. 2008. Stuffed and starved: The hidden battle for the world food system. Portabello Books, UK. 416 s.
- Powell, W. 1990. Neither market nor hierarchy: Network forms of organisation. Teoksessa: Staw, B.M. & Cummings, L.L. (toim.) *Research in organizational behaviour. An annual series of analytical essays and critical reviews*. Vol 12: 295–336.
- Risku-Norja 2008. Kestävää kehitystä julkisiin ruokapalveluihin. *Maaseudun Tiede* 4: 13. Saatavissa internetistä: <http://www.mtt.fi/maaseuduntiede/pdf/mtt-mt-v65n04s13.pdf>.
- Risku-Norja, H., Hietala, R., Virtanen, H., Ketomäki, H. & Helenius, J. 2008. Localisation of primary food production in Finland: production potential and environmental impacts of food consumption patterns. *Agricultural and Food Science* 17 (2): 127–145.
- Risku-Norja, H., Nuoranne, A. Silvennoinen, K. 2009b. Ruokakasvatus osana kestävän kehityksen kasvatusta koulujen opetussuunnitelmissa ja arjen käytännöissä. Julkaisematon SEED-hankkeen raportti 30.6.2009, MTT.
- Risku-Norja, H., Skinnari, J., Nuoranne, A. & Silvennoinen, K. 2009a. Kestävät julkiset ruokapalvelut kuntien toiminnoissa. Julkaisematon PubCat-hankkeen raportti 15.7.2009, MTT.
- Seppälä, R., Levo, J. & Työppönen, K. (toim.) 2004. Ruokapalvelumarkkinat 2004. Julkisten ruokapalvelujen nykytila ja kehittämiss näkymät. Helsinki: Efektia.
- Seppänen, L., Aro-Heinilä, E., Helenius, J., Hietala-Koivu, R., Ketomäki, H., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Sinkkonen, M. & Virtanen, H. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Raportteja 9. 117 s. Saatavissa internetistä: <<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/raportteja9.pdf>>.
- SITRA 2007. Järkipala. 2007. Saatavissa internetistä: <http://www.sitra.fi/fi/Ohjelmat/era/hankkeet_era/jarkipalaa/jarkipalaa.htm>. [Viitattu 10.10. 2007].
- Spigarolo, R. & Donegani, G. 2009. Practice of organic food in Italian schools. Teoksessa: Mikkola, M. ym. (toim.). *Like what you get? Is it good for you? Organic food, health and sustainable development in schools. Proceedings of the seminar held at University of Helsinki, Ruralia Institute 21.-22. January 2009. Helsinki, Finland.* s. 27–33. Saatavissa internetistä: <http://orgprints.org/15275/1/Mikkola_Mikkelsen_Roos_2009_Like_what_you_get.pdf>.
- Sonnino, R. 2009. Quality food, public procurement, and sustainable development: the school meal revolution in Rome. *Environment and Planning A* 41 (2): 425–440.
- STM 2004. Kouluterveydenhuollon laatusuositus. Oppaita 2004: 8. Helsinki: Sosiaali- ja terveysministeriö.

- Syyrakki, S. 2009. Päätäjän opas. Lähiuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. FCG Efeko Oy, Kuntaliitto sekä maa- ja metsätalousministeriö. Saatavissa internetistä: <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat_paattajan_opas_2009.pdf>.
- Tarasti, K. 1988. Elämän luukku. Valtion ravitsemiskeskus 1948–1988. Helsinki: Valtion ravitsemiskeskus.
- Tilastokeskus 2008. Maaseutuindikaattorit. [Verkkodokumentti]. Päivitetty 5.1.2008. Saatavissa internetistä: <http://www.stat.fi/tup/tilastotietokannat/index_en.html>. [Viitattu 18.3.2008.]
- Työppönen, K. 2004. Elinvoiman eväät. Lähirookatuotteiden hankinta ja käyttö kunnallisissa ruokapalveluissa. Efektia.
- UN 2005. Millennium Ecosystem Assessment, 2005. Ecosystems and Human Well-being: Synthesis. Washington, DC: Island Press. Saatavissa internetistä: <<http://www.millenniumassessment.org/documents/document.356.aspx.pdf>>.
- YTR 2000. Lähiruoan mahdollisuudet. Maa-seutupolitiikan Yhteistyöryhmä 6/2000. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. 36 s.
- Åhlberg, M. 2005. Eheyttävän ympäristökasvatuksen teoriasta kestävää kehitystä edistävän kasvatuksen teoriaan. Teoksessa: Houtsonen, L. & Åhlberg, M. (toim.) Kestävän kehityksen edistäminen oppilaitoksissa. Helsinki: Opetushallitus. s. 158–175.



Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestäväan ruokahuoltoon

Miten kestävä kehitys otetaan huomioon kuntien julkisissa ruokapalveluissa? Miten kouluruokailu edistää kestäväan kehityksen kasvatus- ja opetustavoitteita?

Tässä julkaisussa etsitään vastauksia näihin kysymyksiin sekä keinoja kestäväan kehityksen kriteerien tuomiseksi aiempaa kiinteämmin julkisten ruokapalvelujen ja koulujen arkeen. Selvityksen pohjana on kaksi laajaa kyselyä, joista toinen suunnattiin kuntien ruokapalveluista vastaaville henkilöille ja toinen koulujen opettajille.

Selvityksen mukaan kestäväan ruokahuollon kriteerit otetaan kuntien ruokapalveluissa huomioon vaihtelevasti kunkin resurssien mukaan. Sekä kouluissa että kunnissa kestäväällä kehityksellä ymmärretään ensisijaisesti ympäristöasioiden huomiointia, ja kotimaassa tuotettua tai lähiruokaa. Kestäväan kehityksen kulttuurinen ulottuvuus näkyy esimerkiksi juhlapäivien huomioimisena; sen sijaan taloudellinen, eettinen ja esteettinen ulottuvuus jäävät vähemmälle huomiolle.

Kestävä julkinen ruokahuolto ei saa olla pelkästään kunnan ruokahuoltohenkilöstön vastuulla, vaan se on osa kunnan kokonaisvaltaista kehittämiss strategiaa. Ratkaisut kestäväan ruokahuollon toteuttamiseksi tulee räätälöitävä kuntakohtaisesti yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa. Koulujen puolestaan kannattaa miettiä omista lähtökohdistaan, miten oman koulun ruokakasvatus ja kouluruokailu saadaan parhaiten mukaan opetuksen tavoitteisiin.

MTT julkaisee tutkimustuloksiaan kahdessa raporttisarjassa:
MTT Kasvu ja MTT Tiede.

MTT KASVU
www.mtt.fi/julkaisut

MTT Kasvu -sarjassa julkaistaan oppaita ja raportteja maatalous- ja elintarviketutkimuksesta sekä maatalouden ympäristötutkimuksesta. Tuloksista kerrotaan käytännönläheisesti ja ymmärrettävästi. Lukijoille tarjotaan tietoa MTT:n kaikilta tutkimusaloilta eli biologiasta, teknologiasta ja taloudesta.

MTT, 31600 Jokioinen, puh. (03) 41881, sähköposti julkaisut@mtt.fi