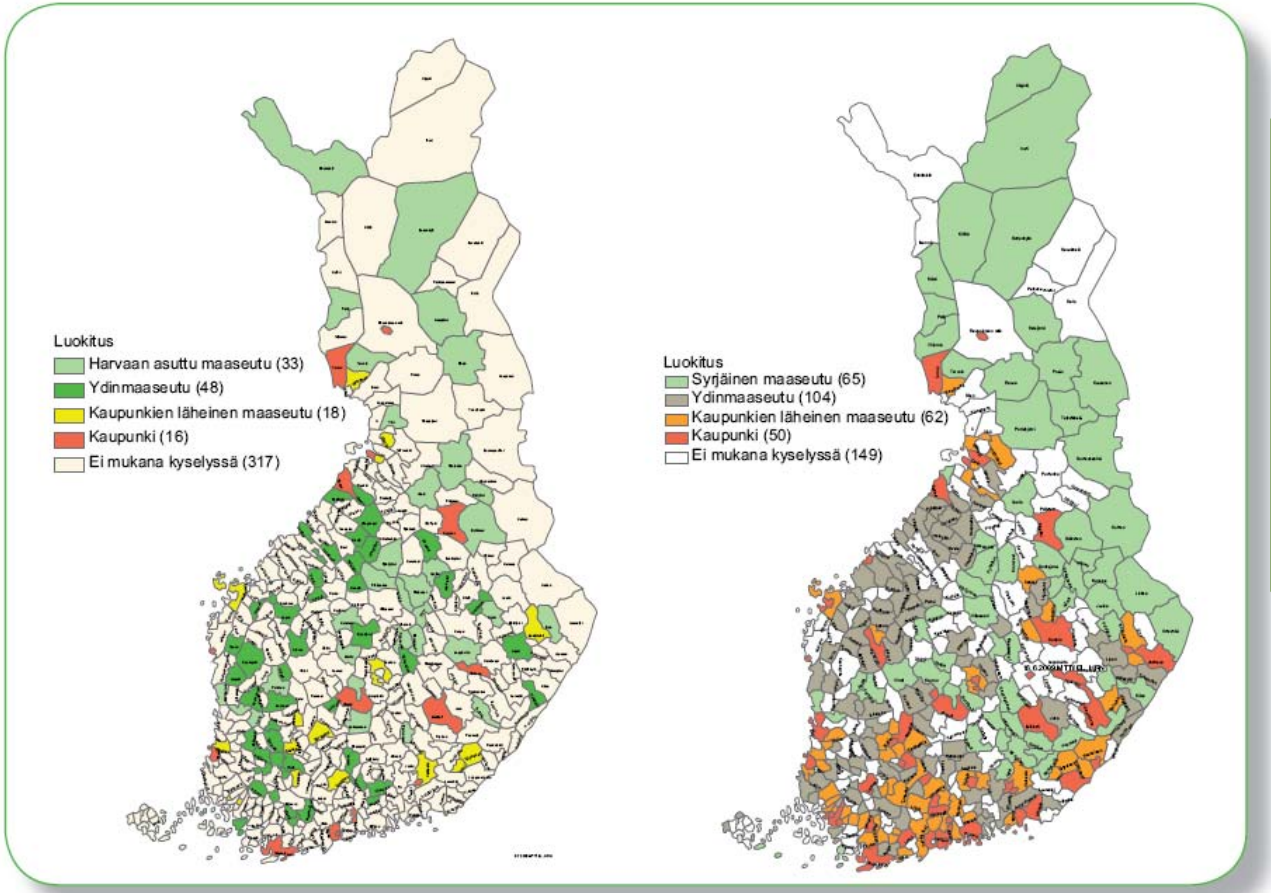
Kasvatustieteen päivät - Kasvatuksellinen mielikuvitus ja oppimisen tilat
Lapin yliopisto
Ruokakasvatus kouluyhteistyönä ja oppimisympäristöissä, 25.11.2010

Mitä kouluruoka on ja miten se voisi linkittyä oppimiseen?

Sirpa Kurppa, Helmi Risku-Norja, Merja Saarinen,
MTT biotekniikka ja elintarviketutkimus ja taloustutkimus

Esityksessä käytetty kyselyaineisto



Kuntien ruokapalveluita koskevaan kyselyyn vastanneet kunnat ja niiden maantieteellinen sijainti luokiteltuna kuntatyypin mukaan.

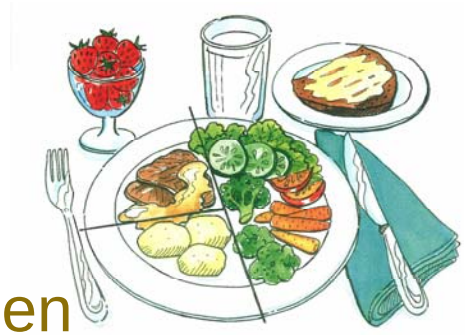
Kouluruokailua koskevaan kyselyyn vastanneet kunnat ja niiden maantieteellinen sijainti luokiteltuna kuntatyypin mukaan.

MTT KASVU10

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

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

Suomalainen kouluruoka



- Suomalainen kouluruoka on tasapainoinen ravitsemuksellisesti **säädelty ja ohjattu**.
- Kouluruoan koostumus ja ruokaraaka-aineiden alkuperä sekä kouluruokaan kohdistuvat säästöt herättävät aika-ajoin **kiihkeitä yhteiskunnallista keskusteluja**.
- Toisaalla kouluruoka on tulossa **kunnalliseksi imagokysymykseksi**, kuten odotetaan Helsingin kulttuuripääkaupunkivuoden yhteydessä.
- Kouluruoka voisi linkittyä opetukseen erittäin monella tavalla.

Suomalainen kouluruoka

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 perusruokaturva on taattu kansallisesti ja globaalisti.

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

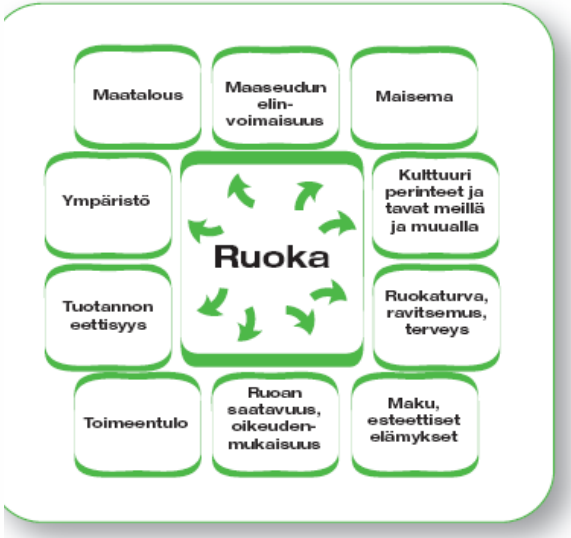
4. Ruoan kulttuurisuus ja omaleimaisuus: aterioiden perustana ovat kotimaiset ja lähellä tuotetut raaka-aineet, ja niissä heijastuvat sekä vuodenaikojen vaihtelu että oman alueen ruokaperinteet.

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

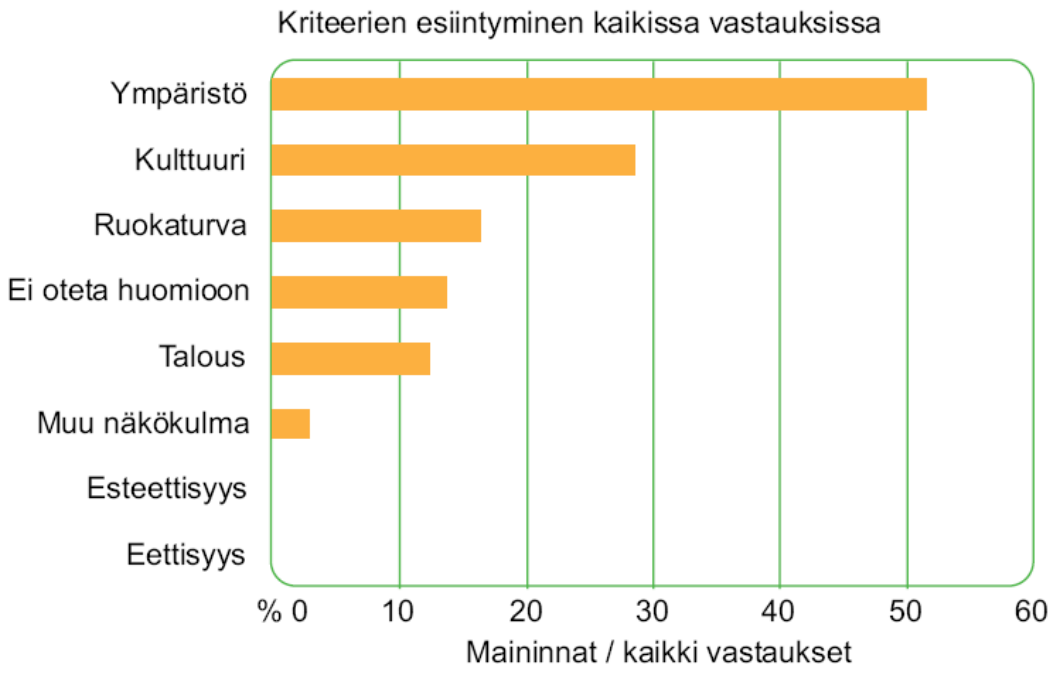
6. Ekologinen kestävyys: tuotannon luonnonvaraperusta on turvattu ja ympäristökuormitus on hallinnassa.

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).

Kestävä ruokahuolto ottaa huomioon nämä kytkennät.



Kestävän kehityksen kriteerien huomioon otto kouluruokatarjonnassa
(kuntien edustajien antamat vastaukset)

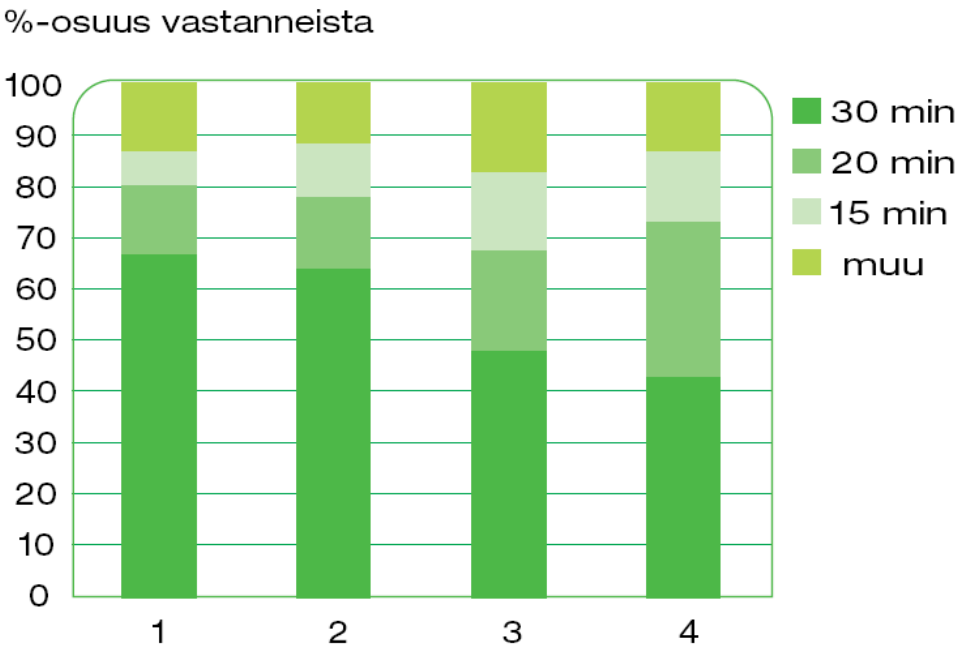


Kestävän kehityksen huomioon ottaminen vastauksissa ryhmiteltynä kestävän ruokahuollon kriteerien mukaan.

Kouluruoka on enemmän kuin ateria

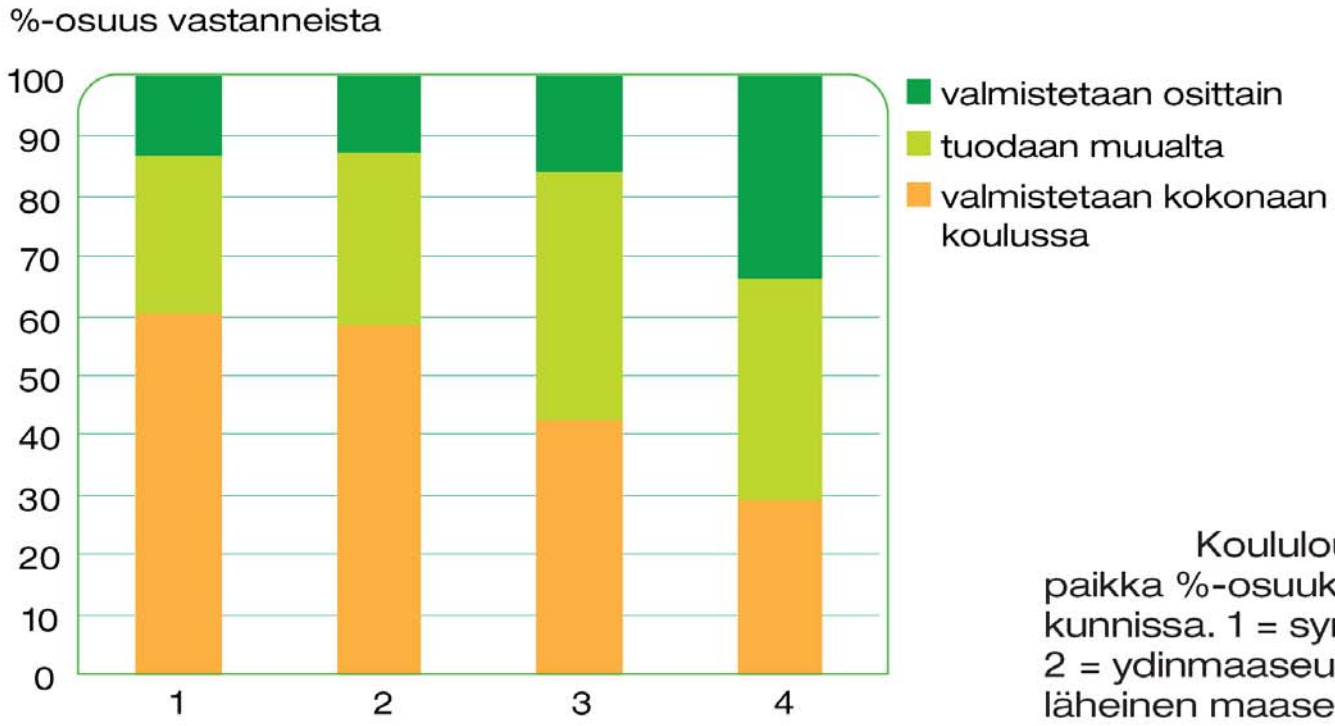
- Ruokailu on ruoan eteen rauhoittumisen ja **vuorovaikutuksen hetki**, mitä
- Ruokakasvatus on kokonaisvaltaista, **kontekstuaalista** ja sen tavoitteena on itseohjautuvuus
- Kouluruoka voisi auttaa oppilasta ymmärtämään mm. ruoan **alkuperän**, sesongit ja kulttuurit.
- Alkuperää koskeva tieto linkittyy maantieteen ja paikallisen yhteiskuntarakenteen opiskeluun.

- Useissa kouluissa ruokailuun varattu aika rajoittaa tiukasti varsinaiseen syömiseen liittyviä oheistoimintoja



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

- Kontekstuaaliseen ruokakasvatustarjontaan ei kuitenkaan ole mahdollisuuksia muutoin kuin erikoisjärjestelyjen kautta - ruoanvalmistus on siirtymässä pois koulujen läheisyydestä.



Koululounaan valmistus-paikka %-osuuksina erityyppisissä kunnissa. 1 = syrjäinen maaseutu, 2 = ydinmaaseutu, 3 = kaupunkien läheinen maaseutu, 4 = kaupunki.

Ruoan alkuperä on ’hämärän peitossa’

Miten määritetään?

- Todellinen raaka-aineen alkuperä
- Jalostaja
- Lähitukku
- Maahantuoja
- Markkinoija
- Kaupan tuotemerkki
- Globaali paikallisuus

Elintarvikeketjun vastuullisuus. Kuvaus vuorovaikutteisen sisällön rakentamisen prosessista.
Lähde: Forsman-Hugg, S., ym. 2009. Maa- ja elintarviketalous 140. MTT.
Lisätietoja: sari.forsman-hugg@mtt.fi

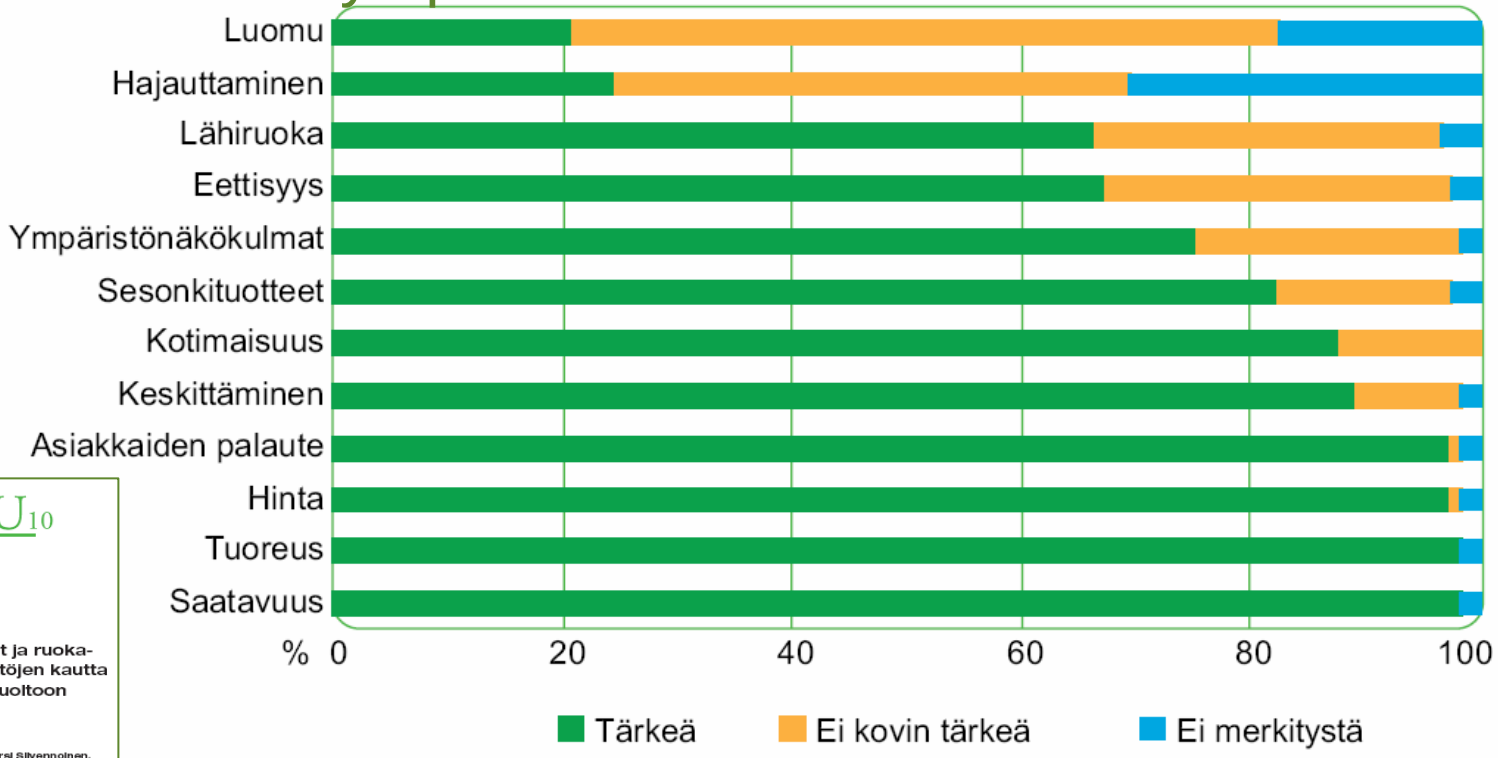
Vastuullisuustaso ?

Ekologia - ravitsemus

- Ekologiselta pohjalta tehdyt ruokavalinnat ovat yhdensuuntaisia ravitsemuksellisien valintojen kanssa.
  - monipuolisuus
  - kasvispainotteisuus
  - sesonkisuus
  - tunnettu alkuperä
  - lyhyt jalostusketju
  - luontaisia resursseja hyödyntävä tuotanto
  - ympäristön kemikalisoitumista välttävä tuotanto
- Näin ruokavalintojen merkitystä voitaisiin korostaa jopa kaksinkertaistaa kouluopetuksessa.
- *Central Baltic Interreg Programme 2007-2013 Baltic environment, food and health: from habits to awareness FOODWEB, projekti alkaa 1.1.2011*

Kouluruoan ekologia ei näy

- Ekologian kannalta kouluruoka tarjoaisi hyvin monipuolisen kuvan ihmisen luonnonvaroihin kohdistuvasta hyödyntämisestä ja erilaisten toimintaketjujen ilmiasusta ja vaikutuksesta ympäristöömme – mutta tämä ei toimi.

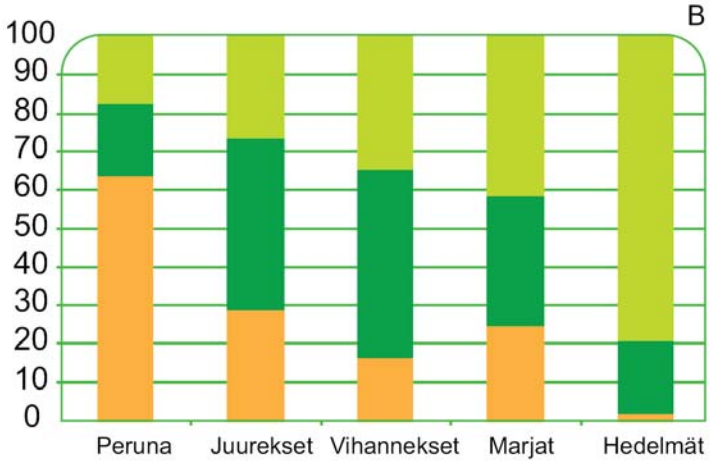


Ruokapalvelujen kehittämiseen vaikuttavat tekijät. Eri tekijöiden tärkeysjärjestys kyselyyn vastanneissa kunnissa.

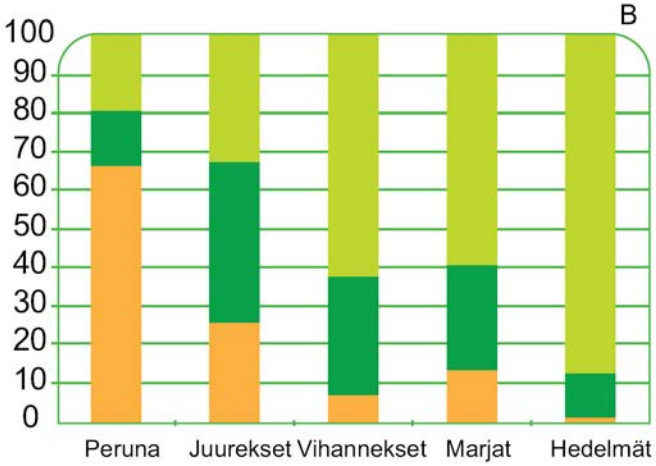
Sesonkisuuden huomiointi

- Sesongeille tulisi antaa sijaa jo vaihtelevuuden takia.
- Sesongin avaaminen on vahvasti vuorovaikutteinen tilanne: odotetut tuotteet, odottavalle asiakkaalle juuri oikeassa muodossa oikeaan aikaan.

Kesä - syys



Talvi - kevät



Oman maakunnan tuotteiden osuus koulujen hankinnoista

> 75 % 25-75 % < 25 %

Kevät -kesä

- Varhaisvihannekset, tuoreyrtit, retiisi, varhaisporkkanat, luonnosta kerättävät nuoret kasvit, varhaisherneet
- Lisänä esim. pähkinöitä
- Salaattikastikkeen valinta kriittinen!

Kuvitus: Kotimaiset Kasvikset, http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Kuvagalleria

Syyskesä - syksy

- Kurkut, kurpitsat, kukkakaalit, muut kaalit, kiinankaali, maissi, sipulit, ’keskiaikaiset’ perunat, pavut, hieman myöhäisemmät juurekset, hitaammin kasvavat salaatit
- Tuoreena, kiehauttaen, paistaen

Kuvitus: Kotimaiset Kasvikset, http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Kuvagalleria

Talvi - sydäntalvi

- Juurekset, talvikaalit, talvikurpitsa, sipulit, myöhäiset perunat
- Pakastetut tai säilötyt vihannekset
- Haudutetut, paistetut – kuorrutusten valinta kriittinen
- Versot

Kuvitus: Kotimaiset Kasvikset, http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Kuvagalleria

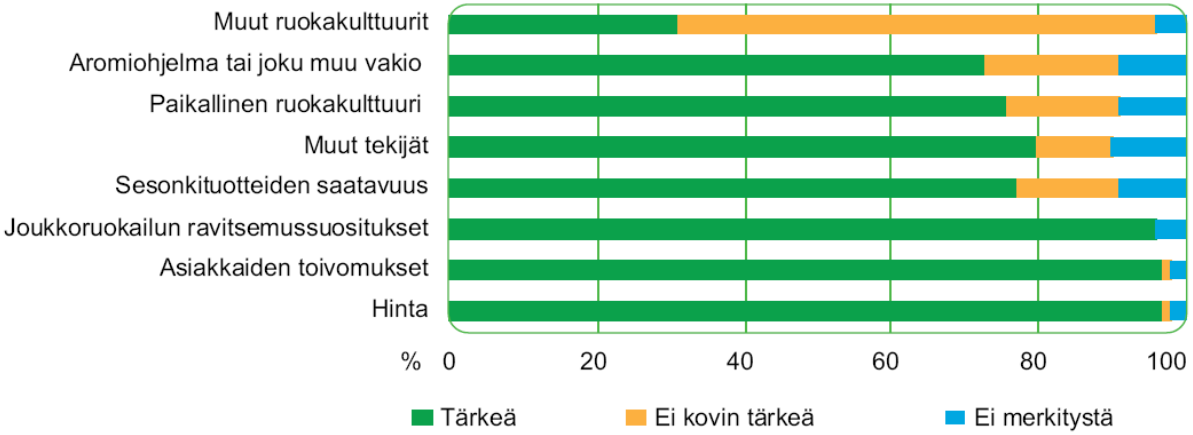
Kevättalvi

- Juurekset, talvikaalit, talvikurpitsa, sipulit, myöhäiset perunat
- Pakastetut tai säilötyt vihannekset
- Haudutetut, paistetut – kuorrutusten valinta kriittinen
- Versot

Kuvitus: Kotimaiset Kasvikset, http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Kuvagalleria

Ruokakulttuuri

- Ruokakulttuurit ovat nykyään ehkä kaikkein parhaiten esillä, jo oppilaiden taustan sanelemasta syystä.
- Kuitenkin yhteydet ruokakulttuurin ja ruoan ekologian välillä jäävät todennäköisimmin hyvin hämäriksi.



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

Säästävä ruokailu

- Samalla voitaisiin avustaa oppilaat omaksumaan uudelleen vanhan, ruoan riittävyyteen kytkeytymän periaatteen: ruokaa ei saa haaskata.
- Nykyään ei tietenkään ole kyse ruoan riittävyydestä eikä myöskään kyvystä lajitella ja hyötykäsitellä ruokajäte oikein.
- Kyse on luonnonvarojen riittävyydestä ja päästöistä.
- Jätteen ehkäisy on 10 kertaa ekotehokkaampaa kuin jätteen lajittelu.

Miksi ruokaa jätteeksi?

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	

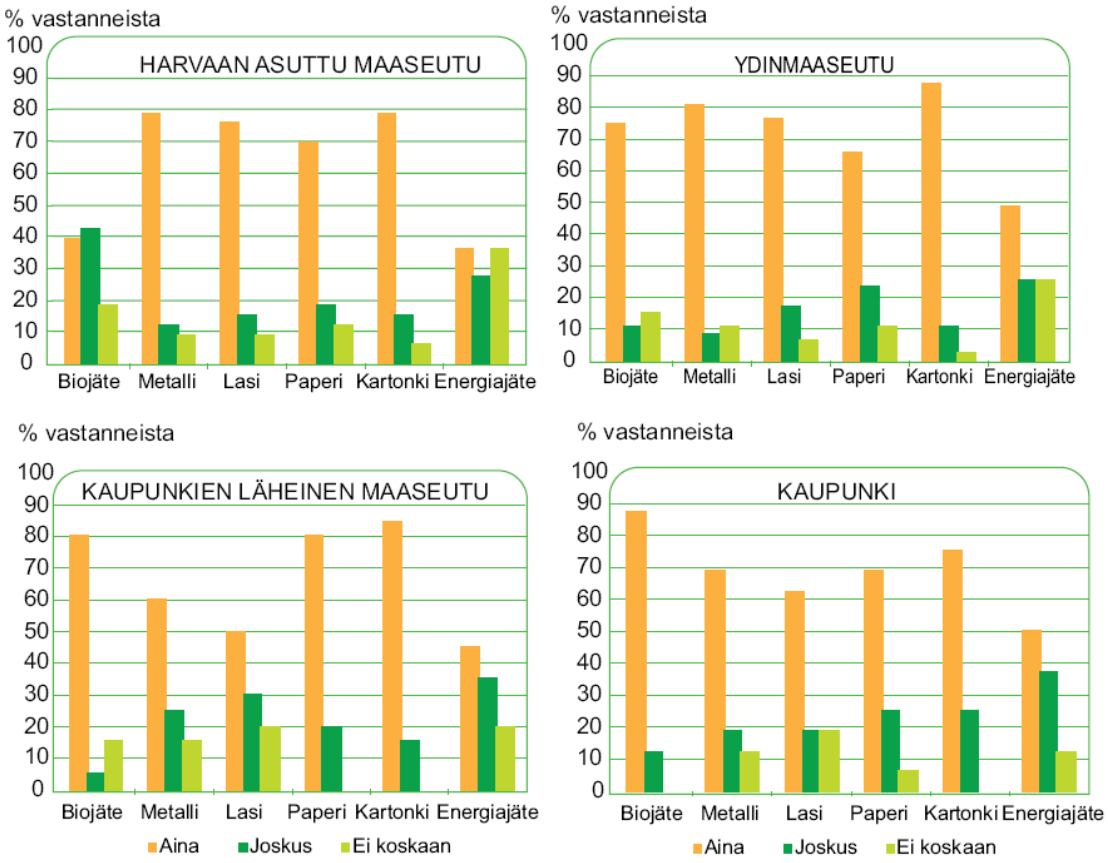
MTT KASVU 10

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

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

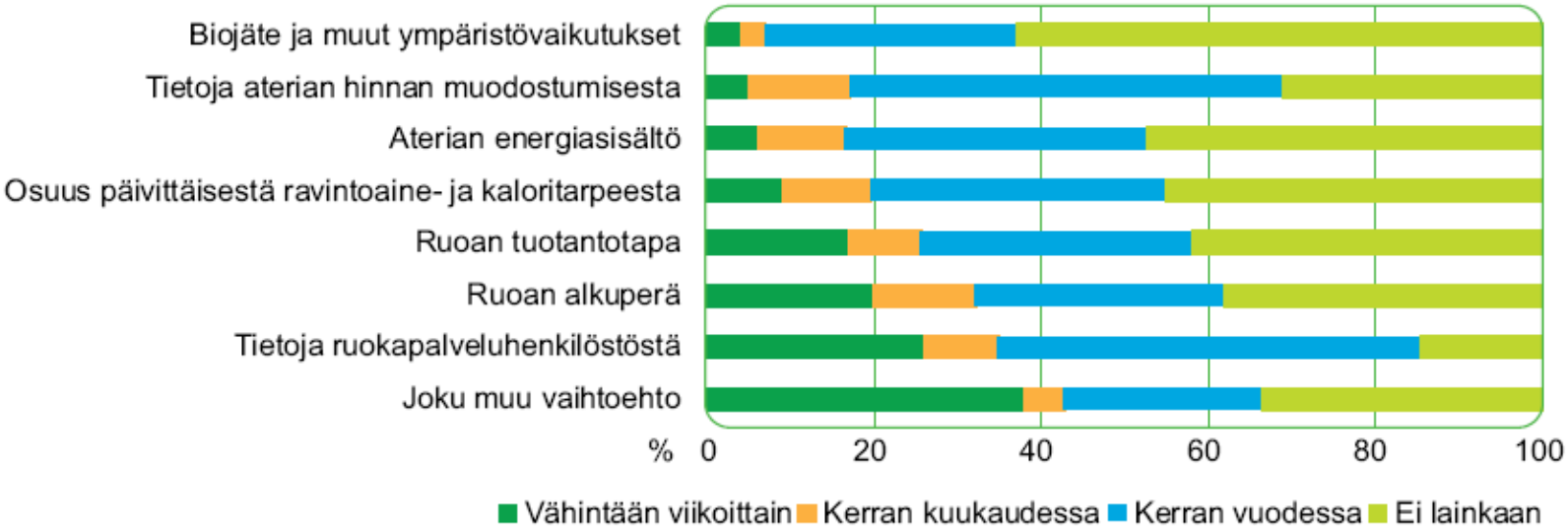
MTT Foodspill –hanke 2010-2011, www.mtt.fi/foodspill

Ruokajätteiden käsittely



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

Ruokatieto - tietoisuus



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

Mikä on tärkeää tulevaisuuden ympäristövastuulliselle kuluttajalle?

NÄE, KUULE, KOE – ota käytännöksi

- ***Luotettavan tiedon vaatiminen***
- ***Luontaisten resurssien ja paikallisten järjestelmien tunnistaminen***

JA OLE KRIITTINEN

OTA MERKITYKSET HALTUUN KATTAVASTI – tavoitteet ovat korkealla - ota lähtökohdiksi

- ***Tarkkuus, innovatiivisuus ja säästäminen resurssien käytössä – huomioi rebound efektin vaarat***
- ***Ajan ja paikan rajoitteiden tunnustaminen***
- ***Kokonaisuuksien tunnustaminen – ekotehokkuuden ihannoinnin sudenkuopat – investointi palautuvuuteen***

VALITSE TOIMENPITEET, rohkaistu ja kannusta

- ***Itsenäisiin valintoihin***
- ***Kohtuullisuuteen***
- ***Hävikkien minimointiin – haaskausta ei pidä hyväksyä***
- ***Muutoksien vaatimiseen tuote ja järjestelmätasolla***
- ***Erilaisuuden hyväksymiseen***

Kiitokseni ryhmän puolesta!

Sirpa.kurppa@mtt.fi
Mobile: 040-5486968

https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/maaseutuyritys/mahdollisuuksienmaaseutu/kekepampo