



8.11.2022

Maa- ja metsätalousministeriö
kirjaamo@mmm.fi

Maa- ja metsätalousministeriön lausuntopyyntö 21.10.2022, VN/21882/2021

Lausunto luonnoksesta kouluruuan kehittämisohjelmaksi

Maa- ja metsätalousministeriö on pyytänyt Helsingin yliopistolta lausuntoa luonnoksesta kouluruuan kehittämisohjelmaksi. Liitteenä olevan lausunnon on koontanut professori Majjaliisa Erkkola maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan ja kasvatustieteellisen tiedekunnan asiantuntijoiden näkemysten pohjalta.

Dekaani Ritva Toivonen

Kiitämme mahdollisuudesta kommentoida kouluruuan kehittämisohjelmaa. Pidämme ensiarvoisen tärkeänä, että kansainvälisesti ainutlaatuisen, kokonaisia ikäluokkia koskevan kansallisen terveyden edistämiskeinomme laatua halutaan turvata uudistamalla ja kehittämällä sitä ajankohtaisiin haasteisiin paremmin vastaavaksi. Ruuantuotannolla ja -kulutuksella on suuri vaikutus meneillään olevaan kestävyyskriisiin. On erittäin tärkeää, että myös kouluruokailun suunnittelussa, toteuttamisessa ja seurannassa huomioidaan ekologinen, sosiaalinen, kulttuurinen ja taloudellinen kestävyys vahvasti ravitsemuslaadun rinnalla.

Olemme koostaneet lausuntoomme asiantuntijamielipiteitä maatalous-metsätieteellisestä ja kasvatustieteellisestä (kotitalousopetuksen henkilökunta) tiedekunnasta. Pyrimme palautteessa mahdollisimman konkreettisiin ehdotuksiin, koska ohjelma mielestämme kaipaa konkretiaa ja käsitteiden avaamista. Lisäksi haastamme kasvisruoan korostettua nostamista vaihtoehdoksi tavanomaisen sekaruoan rinnalle. Kestävyysmurros ei synny pelkän kasvisruokavaihtoehdon turvin, vaan kaikissa ruokavalioissa on pyrittävä kasvikuntapainotteisempaan syömiseen. Tämä tarkoittaa erityisesti proteiinin lähteiden määrän ja laadun tarkistamista kaikissa resepteissä. Juuri julkaistussa ”Reilu ruokamurros”-raportissa esitetään proteiinimurrosta eli siirtymää kohti monipuolisempaa proteiinilähteiden hyödyntämistä ja kulutusta (Kaljonen ym. 2022). Tämä tasapainottaisi myös eläin- ja kasviproteiinien epäsuhtaa ruokavaliossamme: proteiinin saannista kaksi kolmasosaa tulee eläinproteiinista sekä aikuisilla että lapsilla (Valsta ym. 2018, Korkalo ym. 2019). Tämä monipuolistaminen tulee tehdä kouluruoan kehittämisohjelmassa huomattavasti näkyvämmäksi ja konkreettiseksi ruokavalintojen ja tarvittavien reseptimuutosten tasolla. Ruokalistan hiilijalanjälkeä voidaan pienentää ja ruokien hyväksyttävyyttä lisätä erilaisilla hybridiresepteillä, joissa käytetään sekä eläin- että kasvikuntaperäisiä proteiinilähteitä.

Olenainen kehittämisskohte Kouluruuan kehittämisohjelmassa tulisi olla aktiivisen yhteistyön rakentaminen kotitalousopetuksen ja kouluruokailun välille. Kotitalous-oppiaineen keskeinen rooli kouluruokailun oppimisympäristössä on hyvä nostaa tekstin tasolla selkeämmin esiin ja saada kursoriset viitteet liitteistä keskeisempään osaan itse ohjelmaan. Perusopetuksen kotitalousopetuksella ja kouluruokailulla on selkeästi yhteneviä tavoitteita mm. ruokakasvatuksen ja ruokaosaamisen suhteen. Kouluruokailu on myös tärkeä oppimisympäristö kotitalousopetuksen näkökulmasta. Kehittämisohjelman avulla voidaan tukea kouluruokailun tunnistamista myös laajemmin opetuksen ja oppimisen kontekstiksi.

Kehittämisohjelmaan on hyvä sanoittaa selkeästi näkyväksi, että kestävyystavoitteet eivät kouluruoan kehittämisohjelman osalta pääty kestävään ruokatarjontaan, vaan jatkuvat kestävästä ruokakäyttäytymisestä: syödään kaikki aterianosat ja annostellaan oman näläntunteen mukaisesti, ja kestävinä ruokavalintoina: opitaan valitsemaan kasvikuntapainotteisesti, mitkä yhdessä johtavat kestävään ravitsemukseen. Suomalaislasten ja -nuorten lisääntynyt kiinnostus kasvikuntapainotteiseen syömiseen tarvitsee sosiaalisen ja fyysisen ruokaympäristön täyden tuen. Kehittämisohjelma tähtää lasten ja nuorten kestävään ja terveeseen tulevaisuuteen ja on velvollisuutemme sanoittaa se kunnianhimoisesti.

Asiasisältökohtainen palaute

1. Taustaa kouluruokailusta

1.2 Kouluruokailun tehtävä

Kestävä elämäntapa tulee määritellä liitteenä olevassa sanastossa, jotta se ei jää abstraktiksi käsitteeksi.

2. Kouluaterioiden kehittäminen

2.1 Koululounas

Suosittellemme termiä kasvikuntapainotteinen, johon kaiken tarjotun kouluruoan osalta tulisi pyrkiä. Kasvisruoan nimeäminen erityisruokavaihtoehdoksi ja erilliset kasvisruokapäivät eivät kannusta muuttamaan kielteisimpiä asenteita omaavien ruokakäyttäytymistä ja voivat jopa vähentää kouluruoan menekkiä (Lombardini & Lankoski 2013). Tarjolla on suositeltavaa olla kaksi ateriakokonaisuutta, jotka ovat molemmat kasvikuntapainotteisia, mutta toisen pääruoka voi sisältää myös lihaa, kanaa tai kalaa.

Rivi 121: *”toisen suositellaan olevan kasvisruoka”*. Onko mahdollista konkreettisemmin suositella, että yksi pääruoista vähintään kolme kertaa viikossa sisältää palkokasveja? Kyseessä voi olla joko kasvisruoka tai liharuoka, jossa osa lihasta on korvattu palkokasveilla. Ehdotetaan lisättäväksi huomio siitä, että lihan korvaaminen maitotuotteilla ei välttämättä johda ympäristövaikutusten pienenemiseen (Kaljonen ym. 2020).

Aistinvaraiset ominaisuudet tulee huomioida kasvisruokia kehitettäessä siten, että kasvisruoat aidosti houkuttelevat lasta ja nuorta maistamaan ja syömään.

Rivi 92: Ehdotamme tarkennusta **”rasvaton maito tai piimä”**. Tälle tarkennukselle on perusteita, koska suomalaiset lapset ja nuoret saavat suositeltua enemmän tyydyttyynyttä rasvaa, jonka päälähteet ovat maitovalmisteet (esim. Korkalo ym. 2019).

2.2 Välipala

Ehdotamme selkeämpää sanoitusta siitä, että välipalan tarjoamiseen on turvattava erilliset taloudelliset resurssit; toteutus ei saa alentaa lounaan määrärahoja ja muita resursseja.

Rivit 166-167: *”Kehittämishojelman aikana toteutetuissa sidosryhmäkeskusteluissa on keskustelu siitä, voiko välipala mahdollisesti heikentää lounasruokailuun osallistumista. Tällaisesta vaikutuksesta ei kuitenkaan ole näyttöä.”* Aiemmin todettiin, että oppilaat vain harvoin syövät täysipainoisen kouluaterian. Nauttimalla maksuttoman välipalan, oppilaalla olisi mahdollisuus täydentää koululounasta esim. syömällä leivän ja levitteen tai ruokajuoman, joka lounaalla ei maistunut. Välipalalla olisi myös mahdollisuus hyödyntää lounaalta yli jääneitä elintarvikkeita/ruokaa, mikäli ne on mahdollista säilyttää asianmukaisesti.

2.4 Kehittämisehdotukset

Rivi 207: *”Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat ravitsemussuositusten mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen.”* Ehdotamme lisäämään indeksiin sidotun konkreettisen minimisumman, jolla kuvatus kaltaisen (ravitsemussuositusten mukainen, vastuullisista raaka-aineista valmistettu) annoksen voisi valmistaa.

Välipalojen aikataulullisesti joustava tarjoilu ja mahdollisuus ottaa niitä myös evääksi edistävät tarjonnan monipuolista hyödyntämistä. Vaadittavien henkilöressurssien vähentämiseksi ja koulujen ruokakasvatuksen kehittämiseksi koululaisten ja opiskelijoiden osallistamista välipalatarjoiluun avustajina tulisi kokeilla ja kannustaa. Koska liha ja maito ovat perinteisesti olleet aterioissa keskeisessä roolissa, voi ruokapalvelun henkilökunta olla vähemmän tottunut kasvikuntapainotteisten ruokien valmistamiseen. Ruokapalveluille tulee taata tukea ja resurssit reseptiikan kehittämistyöhön ja eri toimintatapojen testaamiseen kasvikuntapainotteisuuden siirtäessä. Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun -hankkeen raportissa todetaan ”Reseptiikan kehittäminen maun, ulkonäön ja täyttävyyden osalta ruokapalveluiden asiakaskuntaa kuunnellen on keskeinen keino ilmastokestävän kasvisruoan edistämisyrittämissä” (Apell ym. 2021).

3. Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen

3.1 Ruokailu-aika ja ympäristö ja 3.2 Kouluruokailun ohjaus

On erittäin tärkeää vaikuttaa opettajien asenteisiin ja mielipiteisiin kouluruokailusta sekä kannustaa heidän osallistumistaan kouluruokailuun. Tätä tulee korostaa tekstissä enemmänkin. Opettajien osallistuminen voi vaikuttaa myönteisesti opiskelijoiden kouluruokailuun osallistumiseen (esim. Thompson ym. 2022). Opettajien ja muiden aikuisten antama esimerkki on tärkeää terveellisten ja vastuullisten ruokailutottumusten kehittämisessä. Opettajan selkeämpi rooli ja osallistuminen ruokailutapahtumaan voisi vähentää nuorten Erätaukokeskusteluissa esiintuomia pelkoja esim. yksin syömisestä ja ruoka-annoksen arvostelemisesta. Konkreettinen kannustin olisi ateriaeuden tarjoaminen myös muille kuin ohjausvastuussa olevalle opettajalle.

”Myös ystävällinen ja ikäryhmät huomioiva asiakaspalvelu on osa ravitsemisalalan ammattilaisten työnkuvaa ja ammattitaitovaatimuksia.” Tämä toimii myös toiseen suuntaan: osa kouluruokailun tapakasvatusta on oppia ymmärtämään ja arvostamaan erilaisia työtehtäviä. Tätä vahvistaa monipuolinen yhteistyö opetushenkilöstön ja ruokapalveluhenkilöstön kesken. Oppilaat voivat tutustua ruokapalvelun työtehtäviin esimerkiksi keittiövierailulla. Ruokapalvelutyöntekijöiden mieltäminen osaksi ”meitä/meidän koulua” voi vaikuttaa myönteisesti myös kouluruokaa koskeviin asenteisiin.

Kouluruokailuun varatun ajan tulisi tarvittaessa olla riittävä myös toisen ruoka-annoksen hakemiseen ja nauttimiseen. Tämä edesauttaa lapsen omaa nälän tunteen arviointia ja kylläisyyden tunnistamista sekä voi pienentää syntyvää ruokahävikkiä.

3.2 Kouluruokailun ohjaus

Rivit: 338-340 ”Ruokapalvelun tuottaja vastaa myös ruuan houkuttelevasta esille laitosta ja tukee omalla toiminnallaan ruokailun onnistumista, huolehtimalla esimerkiksi malliannoksesta ja asiakasviestinnästä.” Ruokapalvelun tuottajalla on myös mahdollisuus asetella ruoka tarjolle siten, ettei välitetä viestiä ”pääruoasta” ja kasvisvaihtoehdosta.

3.3 Ruokakasvatus

Tekstissä viitataan Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytilan arviointiin (nykytila.fi). Tämän voisi ilmaista konkreettisenä suosituksena esim. nykytilan arviointi vähintään kerran kahdessa vuodessa (suositus vuosittain) ja edistymisen seuranta. Tämä voidaan nimetä esim. koulun ruokailutoimikunnan tehtäväksi. Tulokset tulee sisällyttää kuntien hyvinvointikertomukseen.

3.4 Kehittämisehdotukset

Liittyen kohtaan 3.3: Ruokakasvatuksen selkiyttäminen ja vahvistaminen voisi sisältää nykytilan arvioinnin.

Koska 289-291 mukaan *“Jonotus, melu ja liian täynnä oleva ruokasali ovat tulleet kehittämisohjelman oppilaskyselyissä esille syynä ruokailun väliin jättämiselle.”* ehdotamme lisättäväksi jonottamisajan vähentämiseen liittyvän kehittämistoimenpiteen, esim. *“Varmistetaan, että ruokailusta varatuista 30 minuutista suurin osa (vähintään 25 minuuttia) kuuluu varsinaiseen ruokailuun eikä jonottamiseen.”*

Jonottaminen ja mahdollisuus syödä ruokailusuositusten mukaisissa ruokailuajoissa riippuvat keskeisesti infrastruktuureista (ruokailutilat). Tämän vuoksi suosittelemme lisättäväksi maininnan, että uusien koulurakennusten suunnitelmia tulee tarkistaa myös ruokailun käytännön toteutuksen näkökulmasta (ruokailutilojen sopivuus ja riittävyys). Myös olemassa olevien ruokailutilojen sopivuus ja riittävyys on lukuvuoden alkaessa hyvä arvioida ja kartoittaa muutostarpeita, esim. akustiikkalevyt.

4. Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen

4.1 Kouluruokailua ohjaavat strategiat, ohjelmat ja suositukset

Valtakunnallisen tason strategioihin ja ohjelmiin tulee lisätä Ilmastoruokaohjelma.

4.2 Ekologinen vastuullisuus

Paikalliset tavoitteet: lähes kaikkien kuntien strategioissa mainitaan ekologisen kestävyys tavoite. Kehittämisohjelma voi haastaa sanoittamaan strategioita konkreettisemmin: mitä kestävyystavoite käytännössä tarkoittaa? Mitä tavoittelemme, mihin sitoudumme?

Rivit 511-515 *“Kasvisten ja esimerkiksi pienten järvikalojen hiilijalanjälki on pieni, joten kouluruokailussa on hyvä lisätä kala- ja kasvisaterioiden määrää”*. Tämä lause tulee täsmentää, sillä eri kaloihin liittyvä ympäristökuormitus vaihtelee merkittävästi (2-540 GWP kgCO₂equ kg protein-1) ja on joissakin tapauksissa hyvinkin suuri (esim. Uusitalo ym. 2018). Lauseen voi täsmentää esimerkiksi näin: *“Kasvipöytäaterioiden proteiinien lähteiden (kuten palkokasvien ja sienien) sekä useimpien pienten järvikalojen (kuten särjen) hiilijalanjälki on suhteellisen pieni, joten kouluruokailussa on hyvä lisätä niihin pohjautuvien pääaterioiden määrää.”*

Rivit 515-516: *“Kala- ja kasvisateriat ovat myös luonnon monimuotoisuuden edistäminen kannalta hyvä vaihtoehto.”* Tämäkin väittämä vaatii täsmentämistä. Kasvisaterioiden ympäristökuormitus vaihtelee eläinperäisten raaka-aineiden osuuden mukaan. Esimerkiksi juustoa sisältävät kasvispääruoat ovat yleensä muita kuormittavampia (esim. Crenna ym. 2017). Ohjelmassa on hyvä korostaa erityisesti palkokasvipohjaisten kasvispääruokien merkitystä kouluruokien kestävydessä. Esitetyt väittämät olisi suositeltavaa perustella tieteellisen kirjallisuuden pohjalta, jotta niillä voidaan näyttöön pohjaten ohjata kouluruokien kehittämistä kohti ympäristökuormituksen vähenemistä. Tutkimusnäyttöön pohjautuvan tiedon luotettavuus on huomattavasti korkeampi kuin esimerkiksi konsulttien tuottamien raporttien tieto. Esimerkkinä tästä viite 37 Gaia Consulting Oy ja PTT, jonka lopussa on maininta *“Emme ole vastuussa raportin tietojen tai raportissa esitettyjen näkemysten täsmällisyydestä, täydellisyydestä, kattavuudesta tai oikeellisuudesta, emmekä anna niitä koskevia vakuutuksia, ellei toisin ole mainittu.”*

Rivit 517-518 *“Ruokalistan hiilijalanjälkeä voidaan pienentää myös erilaisilla hybridiresepteillä, joissa käytetään useampaa eri proteiinilähdettä, kuten lihaa ja kasviproteiinia, ml. sieniä.”* Tämä on tärkeä huomio, jonka toteuttamiseen (reseptiikan kehittämiseen) tarvitaan tukea.

4.2.1 Ympäristövaikutusten huomioiminen ruokalistasuunnittelussa

4.2.2 Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit

Satokausien hankinnoissa huomioksi myös lähialueiden tarjonnan mahdollisimman täysipainoiseen hyödyntäminen, esim. paikalliset marjastajat.

4.2.3 Ruokahävikki

Ruokahävikki-osiota voisi laajentaa, esim. lisätä pohdintaa linjastohävikin syistä. Tässä voi mahdollisesti hyödyntää työpajoissa esiin nousseita koululaisten sanoittamia syitä ruokailun väliin jättämiseen ja ruoan jättämiseen. Syntyikö työpajoissa ehdotuksia ruokahävikin vähentämiseksi? Aistittava laatu on tärkeä myös ruokahävikin hyödyntämisessä. Rautaniemen opinnäytetyössä (2019) merkittävin tekijä tarjoiluhävikin syntymiseen oli oppilaiden poissaolo ruokailusta, vaikka he olivat koulussa. Rehtorit olivat puuttuneet tähän ohjaamalla ruokailuja koulun alkaessa ja puuttamalla luvattomiin poistumisiin koulun alueelta.

4.2 Sosiaalinen vastuullisuus

Tämä kappale on hyvin abstrakti, ja epäselväksi jää, miten yleisiin tavoitteisiin (kokonaisvaltainen hyvinvointi, tasavertaisuus jne.) voitaisiin päästä. Kuvassa on *“keskeiset kouluruokailun sosiaalista vastuullisuutta edistävät asiat”*, mutta näistäkin suuri osa on hyvin abstraktilla tasolla. Esimerkiksi kohdassa *“edistetään vuorovaihteisia kouluruokailuhetkiä”* konkretia voisi olla: *“Varmistetaan, että jokaisella oppilaalla on vähintään 25 minuuttia aikaa koululounaan rauhalliseen yhdessä syömiseen.”*

4.4 Taloudellinen vastuullisuus

Huomioidaanko taloudellisessa vastuullisuudessa ainoastaan suorat kouluruokailun tuottamiseen kuluvat kustannukset? Tulisiko huomioida myös vaihtoehtokustannuksia eli se hyöty, mikä resurssien käytöstä saataisiin, jos ne käytettäisiin toisella tavalla? Esim. jos liharuoka korvataan osittain kestävästi pyydytyllä kalalla, saadaan sekä ilmasto- että terveyshyötyjä.

4.4.1 Ruuan kotimaisuusaste, ruokaturva ja huoltovarmuus

On syytä muistaa, että vaikka ruoka olisi tuotettu Suomessa, sen tuotannossa on voitu käyttää runsaasti ulkomailta tulevia tuotantopanoksia, esimerkiksi lannoitteita. Kotimaisuusasteen mittari, joka ei ota huomioon tuotantopanosten alkuperää, ei välttämättä anna luotettavaa kuvaa kouluruokailun huoltovarmuudesta. Kotimaiset palkokasvit vähentävät lannoitteiden tarvetta ja tätä kautta edistävät huoltovarmuutta. Tarjoamalla kotimaisia palkokasveja sisältäviä pääruokia (niin että liha on korvattu osittain tai kokonaan palkokasveilla), voidaan kasvattaa kotimaisuusastetta, edistää kansallista huoltovarmuutta ja vähentää ympäristökuormitusta.

4.5 Ravitsemus ja terveyden edistäminen osana vastuullisuutta

Mainitaan, että *“Eettiset ja eri uskontoihin liittyvät tarpeet, jotka poikkeavat merkittävästi perusruokavaliosta, otetaan huomioon koulutuksen järjestäjän linjausten mukaisesti.”* Kirjaus on epämääräinen, koska merkittävä poikkeama perusruokavaliosta on tulkinnanvaraista. Olisi aiheellista saada kirjaus, jonka mukaan kouluissa olisi mahdollisuus vegaaniruokavalioon. Jos vegaanista ruokaa ei tarjota, on riskinä, että vegaanista ruokavaliota noudattavien oppilaiden ravitsemukselliset tarpeet eivät täyty ja lapsen etu ei toteudu. Vastuun siirtäminen koulutuksen järjestäjälle asettaa lapset epätasa-arvoiseen asemaan asuinpaikkansa vuoksi. Ruokapalveluhenkilöstön osaamisen päivittäminen ja tukeminen takaa ravitsemuslaadultaan hyvät vaihtoehdot.

Rivit 622-625: lisättävä listaukseen palkokasvit.

Erillisen kasviruokavaihtoehdon sijaan/ohella kaikista tarjolla olevista ateriavaihtoehdoista pyritään tekemään kasvikumapainotteisempia reseptimuutoksilla. Suomessa saadaan ruoasta keskimäärin reilusti proteiinia. Proteiinin lähteiden osuutta on ravitsemus- ja ruokailusuositustenkin rajoissa vara hieman pienentää resepteissä ja siirtyä kohti kasvikumapainotteisuutta nykyisestä 70 % eläinproteiinia ja 30 % kasviproteiinia jaosta.

4.6 Kehittämisehdotukset

Kuten jo todettua, kehittämisehdotukset ovat sinänsä oikein hyviä, mutta tarvitsevat tueksi konkreettista listaa mahdollisista toimenpiteistä, joiden avulla varmistetaan, että kehittämistavoitteet oikeasti toteutetaan eivätkä jää vain julistukseksi.

“Tarjotaan kasvisruokaa kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti toisena pääruokavaihtoehdona.” Sinälään hyvä ehdotus sisältää myös sen ajatuksen, että liharuoka on ensimmäinen pääruokavaihtoehto. Voisi harkita uudelleenmuotoilua esim. siten, että *“Kasvisruokaa on tarjolla päivittäin.”* Lause sisältää myös ajatuksen, että pääruoka on joko kasvisruoka tai liharuoka. Olisi hyvä tässäkin edistää ajatusta, että osassa pääruokia lihaa on korvattu esimerkiksi palkokasveilla. Hybridireseptit totuttavat lapset ja nuoret vähitellen uusiin rakenteisiin ja makuihin.

Ravitsemuslaadun seurantaan olisi hyvä saada konkretiaa, miten sitä seurataan? Kuka seuraa?

Palvelukuvaukseen tai –sopimukseen olisi hyvä saada kirjaus myös ravitsemuslaadun seurannasta.

Ruokahävikin vähentämisen konkreettisten kehittämisehdotuksien esiin tuominen. Esimerkiksi mahdollisuus ostaa ylijäänyttä ruokaa lounasajan päätyttyä (etenkin 2. asteella).

5. Muut kehittämiskohteet

5.1 Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen

Toivomme, että kehittämissohjelman työpajoihin osallistuneet oppilaat ja opiskelijat ovat saaneet palautetta siitä, miten kuulemiset ovat vaikuttaneet ohjelman sanoitukseen. Oppilaiden ja opiskelijoiden motivaatioon osallistua kouluruokailuun kuulemisiin vaikuttaa kokemus aidosta mahdollisuudesta vaikuttaa. Vastapalautte onkin tärkeä osa prosessia, jolla oppilaat ja opiskelijat osallistetaan. Oppilaita ja opiskelijoita voi kuulemisen ohella ottaa asiantuntijoiden roolissa mukaan kehittämistyöhön tai ainakin tarjota siihen mahdollisuus ja hahuttaessa osoittaa arvostusta asiantuntijapalkkiolla (esim. Sitran nuorisopaneelin jäsenille korvataan asiantuntijaosallistuminen).

5.2 Kouluruokailun markkinointi ja viestintä

Ruuasta viestiminen ei saa rajoittua funktionaalisiin tavoitteisiin. Olisi siirryttävä ruoasta ruokailuun, jossa ruoka toki on isossa osassa. Muutosta haettaessa, viestimisen ja markkinoinnin tulee olla yhdenmukaista, johdonmukaista ja systemaattista. Jotta kouluruuan diskurssi muuttuisi, viestintää ja markkinointia kouluruuasta ja ruokailusta olisi siis hyvä käydä kansallisella tasolla. Kouluruokaan liitettävät mielikuvat ovat usein perhe ja/tai yksilötasolla (ehkä jopa vanhemmista lähteviä). Tällöin tarvitaan ulkoista esim. koteihin kohdistuvaa viestintää ja markkinointia. Toisaalta ruokakäyttäytymiseen vaikuttavat kielteiset mielikuvat saattavat olla koulutasolla jopa koulukohtaisia. Tällöin kouluruuan mielikuvien parantamiseen tarvitaan toimia, jotka lähtevät koulusta sisältäpäin. Jotta voidaan toimia, on tiedettävä aidosti mistä kouluruokaan liitettävät mahdolliset kielteiset mielikuvat kumpuavat perhe/yksilö/koulutasolla ja koulukohtaisesti. Siten yhtenäisillä markkinointitoimenpiteillä voidaan korjata ja/tai ohjata asenteita ja käyttäytymistä. Toki jos koulussa ei ole haasteita; ruokaan ja ruokailuun voidaan yhä sitouttaa luovilla toimilla, jotka sopivat koulukontekstiin. Koulussa tavoitteena toimenpiteillä voisi olla - tekstin mukaisesti (kohta 5.2) - oppilaiden ja opiskelijoiden ja miksei jopa kotien osallistuttaminen. Aidon osallistumisen kautta ruokailijat ja jopa perheet voidaan sitouttaa kouluruokaan ja kouluruokailuun. Ytimenä on kuitenkin, että ymmärretään mitä haasteita on, mihin pyritään ja millä keinoin tavoitteisiin voidaan päästä. Ruokapalveluhenkilöstön ja kasvatushenkilöstön yhteistyöhön panostetaan, työn sisältöön ja ammattitaitoon tutustuminen viedään osaksi esim. kotitalouden tai terveystiedon opetussisältöjä.

5.5 Kehittämisehdotukset

Kouluruokailua tulisi kehittää aktiivisessa yhteistyössä opettajankoulutusta järjestävien yliopistojen kanssa. Menestyksellisessä kouluruokailussa aikuisten, opettajien rooli on ensiarvoisen tärkeä. Opettajaksi opiskelevat eivät kuitenkaan kasva kouluruokailun ohjaamisessa tarvittavaan osaamiseen ilman perehtymistä. Kouluruokailu on kehittynyt vahvasti viime vuosien aikana, mutta opettajaksi opiskelevat eivät ole automaattisesti tietoisia tästä kehityksestä, eivätkä välttämättä oivalla kouluruokailun pedagogisia mahdollisuuksia eri oppiaineiden näkökulmista. Opettajien koulutukseen tarvitaan esimerkiksi oppimisalusta tai opintomoduuli, jossa opiskelijat voivat päivittää omaa osaamistaan. Tämä oppimisalusta voisi toimia myös muiden kouluruokailun toimijoiden yhteistyön mahdollistajana. Volotinin (2022) äskettäin valmistuneen gradun tulokset selkeästi vahvistavat näkemystä siitä, että koulun moniammatillisessa yhteistyössä kouluruokailun hyödyntäminen ja integroiminen eri oppiaineisiin liittyviin sisältöihin ja opetukseen on vajaata. Kouluruokailua ei laajasti tunnista opetuksen ja oppimisen kontekstiksi välttämättä edes kotitalousopetuksen piirissä saati muissa oppiaineissa. Kouluruuan kehittämisohjelman avulla tähän voidaan vaikuttaa.

Kuka kehittää indikaattorit kouluruokailun vaikuttavuuden arviointiin ja miten vaikuttavuutta mitataan? Aistittava laatu mainitaan luonnoksessa kerran (rivi 661). Kuka tätä mittaa ja mitkä ovat kriteerit? Tämä olisi hyvä kohta osallistaa oppilaita. Arviointiin osallistettavat oppilaat voivat myös olla mukana kohottamassa kouluruuan arvostusta oppilaiden keskuudessa.

Pelillistämisen (gamification) tarjoaa mahdollisuuden kouluruokailuun osallistamisessa: Koulu- ja luokkakohdaisia haasteita liittyen ruokailuun osallistumiseen, ruokahävikin vähentämiseen ja kasvispainotteisen ruoan syömisen lisäämiseksi.

Viitteet

- Apell P, Kuura I (toim.) Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptiikan kehitystyöstä. Helsinki: Helsingin yliopisto, Ilmastokestävyys keittiössä – ruokakulttuurin murroksen arkiset mahdollisuudet-hanke. 2021.
- Crenna E, Sinkko T, Sala, S. Biodiversity impacts due to food consumption in Europe. *Journal of Cleaner Production* 2019;227:378-9191.
- Kaljonen, M., Karttunen, K., Kortetmäki, T. (toim.). 2022. Reilu ruokamurros. Polkuja kestäväan ja oikeudenmukaiseen ruokajärjestelmään. Suomen ympäristökeskus, Helsinki. Suomen ympäristö- keskuksen raportteja 38/2022.
- Kaljonen M, Salo M, Lyytimäki J, Furman E. From isolated labels and nudges to sustained tinkering: assessing long-term changes in sustainable eating at a lunch restaurant. *British Food Journal* 2020;122:3313-29.
- Korkalo L, Nissinen K, Skaffari E, Vepsäläinen H, Lehto R, Kaukonen R, Koivusilta L, Sajaniemi N, Roos E, Erkkola M. The Contribution of Preschool Meals to the Diet of Finnish Preschoolers. *Nutrients* 2019;11. pii: E1531.
- Lombardini, C., Lankoski, L. Forced Choice Restriction in Promoting Sustainable Food Consumption: Intended and Unintended Effects of the Mandatory Vegetarian Day in Helsinki Schools. *J Consum Policy* 36, 159–178 (2013).
- Rautaniemi S. Ruokahävikin vähentäminen Seinäjoen yläkouluilla. Case: Lyseon ja yhteiskoulun palvelukeittiöt. SEAMK, 2019. saatavilla https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/160858/Rautaniemi_Soili.pdf;jsessionid=6A874F95A94A85E016FCB39787108DD7?sequence=1
- Thompson HR, Machado SS, Madsen KA, Cauchon-Robles R, Neelon M, Ritchie, L. Impact of a teacher intervention to encourage students to eat school lunch. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2022;19(18) doi:10.3390/ijerph191811553.
- Uusitalo V, Panapanaan V, Vallas P, Kuokkanen A, Koistinen K. Environmental impacts and sustainability of low-value roach fish when used as food. *Journal of Cleaner Production* 2018;204:693-701.
- Valsta L, Kaartinen N, Tapanainen H, Männistö S, Sääksjärvi K, (toim.). Ravitsemus Suomessa – FinRavinto 2017 -tutkimus. Terveystieteiden tutkimuskeskus (THL). Raportti 12/2018. Helsinki 2018.
- Volotin I. Moniammatillinen ruokakasvatus yhteisöllisenä toiminta- ja oppimisprosessina – Jaettuun ruokatajuun kytkeytyvä analyysi. Kotitaloustieteen pro gradu -tutkielma, Helsingin yliopisto 2022.

Tämä dokumentti on allekirjoitettu sähköisesti Helsingin yliopiston UniSign-järjestelmällä
Detta dokument har underskrivits elektroniskt med Helsingfors universitetets UniSign
This document has been electronically signed using University of Helsinki UniSign

Päiväys / Datum / Date: 09.11.2022 20:22:09 (UTC +0200)

Ritva M Toivonen

Organisaation varmentama (HY käyttäjätunnus)
Certifierad av organisationen (HU användarkonto)
Certified by organization (HY user account)

Certified by organization