

Lausunto kouluruoan kehittämisohjelmasta

Just food hanke, Suomen ympäristökeskus ja Jyväskylän yliopisto.

Kiitos mahdollisuudesta lausua kouluruoan kehittämisohjelmasta. Kehittämisohjelma on tärkeä, jotta kouluruoan arvostusta ja kestävyyttä voidaan parantaa. On tärkeää, että kouluruoan parissa työskenteleviä tahoja on kuultu laajasti kehittämisohjelman laadinnassa. Erityisesti nuorten, kokemusasiantuntijoiden osallistuminen on tärkeää kouluruoan arvostuksen parantamiseksi.

Esitämme ohessa muutamia huomioita kehittämisohjelman käytännön toimenpiteisiin:

Täysipainoinen ateria (s.7). On tärkeää, että täysipainoisen ja riittävän koulu- ja opiskelija-aterian nauttimista edistetään tarjoamalla lounaalla vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja sekä houkuttelevalla ja monipuolisella salaattipöydällä sekä 103 leipävalikoimalla. Salaattipöydän osalta olisi hyvä mainita suositus myös salaattikomponenttien erillistarjoilusta silloin kun se on mahdollista, sillä se on noussut esiin yhtenä salaattipöydän houkuttelevuutta merkittävästi lisäävänä keinona sekä oppilaita kuultaessa että erilaisten salaattitarjoilujen toimivuutta testanneissa kokeiluissa.

Kehittämisohjelmassa todetaan myös että on tärkeää huolehtia riittävästä ruokailuajasta, sillä se tukee kouluruokailuun osallistumista sekä lautasmallin mukaisen aterian kokoamista ja nauttimista (Luku 3). Tämä on erityisen tärkeä näkökohta ja vaatisi jopa kirjaamisen kouluruokailua koskevaa lainsäädäntöön. Kouluruokailuun käytetty aika on lyhentynyt ja aikaistunut koko ajan. On selvitettävä mahdollisuuksia ohjata kouluja suoraan ruokailuajan pidentämiseksi. Tällä hetkellä nuoret kokevat kouluruokailuun käytettävän ajan riittämättömäksi, joka vaikuttaa keskeisesti myös kouluruokaan osallistumiseen ja koululounaan syömiseen.

Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot (s 8). Suositus kahdesta kolmeen vapaasti valittavasta pääruokavaihtoehdosta on tärkeä ja kannatettava. Maukkaiden pääruokien tarjoaminen on paras tapa lisätä kouluruokailuun osallistumista.

Pääruokien tarjoilussa on kiinnitettävä erityistä huomiota siihen, että vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot tarjoillaan tasavertaisina vaihtoehtoina. Nyt monissa kouluissa on käynyt ilmi, että vaikka ruokapalveluiden mukaan kasvisruoka on vapaasti otettavissa, oppilaat eivät joko tiedä asiaa tai kasvisruoka on asetettu käytännössä niin syrjään, että sen ottaminen vaatii erilliselle linjastolle menoa tai muuta ”normaalista erottuvaa” toimintaa.

Välipalan liittäminen osaksi kouluruoan maksuttomuutta koskevia säädöksiä on kannatettava ja voisi parhaimmillaan auttaa vähentämään koulun aikana koulun ulkopuolella tapahtuvaa syömistä.

Kuntien kouluruokailun määrärahat on turvattava. Kehittämisohjelman tätä koskevat kirjaukset ovat erityisen tärkeitä ja niille on saatava vahva kunnallispoliittinen tuki. Elintarvikkeiden sekä henkilöstö- ja muiden kustannusten nousu ei saa heikentää perusopetuksen oppilaiden ja toisen asteen opiskelijoiden mahdollisuuksia täysipainoiseen kouluateriaan. Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat ravitsemussuosittelun mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen (Luku 4) aterioiden tarjoamiseen.

Palvelusopimusten osalta kuntia tulisi kannustaa vahvemmin vastuullisten ja tulosperusteisten julkisten ruokapalvelujen hankintaan. Näistä erilaisista vastuullisten hankintojen malleista olisi hyvä lisätä tarkemmin myös kehittämisohjelmaan. Tulosperusteisten hankintojen avulla julkisten palvelujen hyötyjä voidaan tehdä myös paremmin näkyväksi kuntapäätäjille.

Kehittämisehdotukset on ilmaistu melko vaatimattomasti. Ne eivät tuo kovinkaan suuria muutoksia kouluruokailua koskevaan lainsäädäntöön, pois lukien välipalan tarjoaminen. Myös

lainsäädännölliset muutokset olisivat tärkeitä kouluruokailun arvostuksen ja kestävyysparantamiseksi. Näin etenkin kouluruokailuun varattavan ajan osalta. Kestäviä ja vastuullisia julkisia hankintoja koskevat linjaukset on nostettava vahvemmin osaksi palvelusopimusten kehittämistä.

Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen

Tavoitetta siitä miten perusopetuksen järjestäjä kuvaa opetussuunnitelmassa kouluruokailun toteuttamista on tuettava ja seurattava.

Kehittämishjelmassa on hyvin määritelty tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja oikea-aikainen ruokailuaika: ”Ruokailu ajoitetaan oppilaiden normaaliin päivärytmiin siten, että se jaksottaa oppilaan koulupäivän kokonaisuutta ja soveltuu suomalaiseen arkirytmiin, joka on käytännössä noin klo 11–12. Vähimmäisaika ateriointiin on 30 minuuttia.” Kehittämishjelmassa on esitettävä tarkemmin miten tämän tavoitteen toteutumista voidaan tukea joko lainsäädännöllä tai oppilaitoksia ohjeistamalla.

Kehittämishjelmassa on nostettu hienosti esiin ruokailuympäristön merkitys ja ruokailutilojen suunnittelu osana kouluruokailun kehittämistä. Ruokailutila rinnastetaan hienosti oppimisympäristöön. Tämä rinnastuksen soisi näkyvän koulujen suunnittelussa ja resursseissa. Kehittämishjelman tämän tavoitteen edistämiseksi on spesifioitava tarkemmat toimet, joilla kouluja ja kuntia tuetaan tässä. Samoin uusien tilojen suunnittelussa on varmistettava että 2-3 vapaavalintaista pääruokaa voidaan tarjota aidosti rinnakkaisina vaihtoehtoina. Nyt tilanpuute estää monissa ruokaloissa kahden ruoan tarjoamisen rinnakkain.

Kehittämishjelma nostaa hienosti esille ruokakasvatuksen merkityksen. Rehtorit on myös hienosti tunnustettu ruokakasvatuksen organisoinnin avainhenkilöinä. Kehittämisehdotukset tähän liittyen ovat kannatettavia, kuten se, että ruokakasvatustyö kirjataan nykyistä selkeämmin osaksi kuntien ja hyvinvointialueiden hyvinvointisuunnitelmia ja -kertomuksia sekä ruokapalveluiden kanssa laadittavia palvelusopimuksia. Sitä vastoin tavoite: ”Varmistetaan ja kohdistetaan riittävät resurssit pitkäjänteiselle strategiselle toiminnalle, jolla tuetaan kuntien ja koulujen ruokakasvatusta ja oppilaiden osallisuutta vahvistavien toimintamallien ja työkalujen käyttöä” jää kovin yleiselle tasolla ja vaatii konkretisoitua.

Koulutuksen ja osaamisen lisääminen opetus- ja ruokapalveluhenkilöstölle on tärkeää niin ruokakasvatuksen kuin ympäristökestävyyden osalta. Tämä on huomioitava alan opetusohjelmia uudistaen.

Kouluruoan vastuullisuuden kehittäminen on nostettu omaksi kehityskohteeksi ohjelmassa. Joitakin tässä osiossa esille nostettuja asioita olemme kommentoineet jo edellä, esim. palvelusopimukseen liittyen. Onkin harkittava tarkkaan kannattaako vastuullisuus käsitellä kehittämissuunnitelmassa omana kohtanaan vai läpileikkaavana kaikessa toiminnassa. Jälkimmäinen vaihtoehto sallii vastuullisuuden syvällisen tarkastelun, jolloin myös jokainen syömättä jäänyt lounas on ongelma kestävyyskannalta. Jatkossa kannustamme käsittelemään vastuullisuutta läpileikkaavana teemana, ei erillisenä kappaleena muiden jälkeen.

Vastuullisuuden alle on syytä lukea myös eläinten hyvinvointi ja terveys, nyt tämä osatekijä ei ole saanut paljoa huomiota. Hävikin käsittelyn yhteyteen olisi kirjata huomautus, ettei hävikin minimointi saa tavoitteena johtaa siihen, ettei kehitetä ja kokeilla uutta ympäristöystävällisempää reseptiikkaa. Aiemmissa ruokapalveluiden haastatteluissa on noussut esiin, että hävikin näkeminen tärkeimpänä (ja välillä ainoana mitattuna) ympäristökriteerinä muodostaa merkittävän esteen uusien ruokalajien kehittämiseksi ja tarjoamiselle.

Kehittämissuositukset tämän teeman alla ovat pääsääntöisesti kannatettavia. Erityisesti korostaisimme henkilöstön riittävä ympäristöosaamisen takaamista perus- ja täydennyskoulutuksilla. Tähän kuuluu kiinteästi myös reseptiikka. Koulutukseen on myös tarjottava ja turvattava resurssit. Palvelusopimusten osalta kannustaisimme vahvempaa tulostavoitteisiin pohjautuvaa hankintamallia, jossa palveluntarjoaja sitoutuu pitkäjänteisesti vähentämään esim. hiilijalanjälkeään, lisäämään kouluruokaan osallistumista tai raaka-aineiden kotimaisuusastetta. Tällaisten vastuullisuustavoitteisiin perustuvien sopimusten avulla, myös vastuullisuutta voidaan parantaa päämäärätietoisesti palvelua, ja laajemmin myös kotimaista ruokajärjestelmää, kehittäen.

Luvun 3 muihin kehittämiskohteisiin ehdotamme lisättävän oppilaslähtöisen kouluruokailun kehittämisen, esim. kansallisen kampanjan yms. muodossa. Oppilaslähtöinen kehittämistyö olisi mitä arvokkainta kouluruoan mainontaa ja viestintää ja voisi samalla toimia myös kouluruoan kehittämissuositelman lanseerauskampanjana. Kampanja tulisi suunnitella yhdessä nuorisjärjestöjen kanssa, jotta siitä saadaan kohderyhmäänsä kiinnostava ja vaikuttava. Nyt tällainen räväkämpi kouluruokailun arvostusta etsivä ja vahvistava työ uupuu vielä kehittämissuositelman toimenpidevalikoimasta.

Lausunnossa esittämämme huomiot perustuvat tutkimukseen, jossa olemme yhdessä nuorten kanssa etsineet ratkaisuja kestäväan kouluruokailuun.

Ks. lisää: Tykkyläinen, R. Kaljonen, M. Kortetmäki, T. Ritola, R., Salminen, J., Lehtinen, M., Saralahti, I. 2022. Kestävän kouluruokailun keittokirja. Nuorten ratkaisuja ruokapalveluille. Just food hankkeen julkaisu 5/2022. https://issuu.com/suomenymparistokeskus/docs/just_food_05_2022

Kaljonen Minna, tutkimusprofessori, Suomen ympäristökeskus, Just food hankkeen johtaja

Teea Kortetmäki, tutkijatohtori, Jyväskylän yliopisto, Just food hankkeen varajohtaja