



**LAUREA**  
AMMATTIKORKEAKOULU

*Uuden edellä*

# Kouluruokailun viihtyvyyden kehittäminen muutoslaboratorion avulla

---

Niemi, Hanna-Kaisa

Toivonen, Laura

2011 Leppävaara

Laurea-ammattikorkeakoulu  
Leppävaara

## Kouluruokailun viihtyvyyden kehittäminen muutoslaboratorion avulla

Niemi Hanna-Kaisa & Toivonen Laura  
Palveluiden tuottaminen ja johtaminen  
Opinnäytetyö  
Marraskuu, 2011

Laurea-ammattikorkeakoulu  
 Laurea Leppävaara  
 Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tiivistelmä

Niemi, Hanna-Kaisa & Toivonen, Laura

### Kouluruokailun viihtyvyyden kehittäminen muutoslaboratorion avulla

Vuosi	2011	Sivumäärä	39
-------	------	-----------	----

Opinnäytetyön aiheena on kouluruokailun viihtyvyyden kehittäminen muutoslaboratorion avulla. Tarkoituksena oli selvittää yhdeksäsluokkalaisten suhtautumista ruokalan viihtyvyyteen ja keittiöhenkilökunnan asiantuntevuuteen. Koululla toteutettiin kolmiosainen haastattelu. Sen tavoitteena oli tuottaa koululle valmiita työkaluja, joilla parantaa ruokalan viihtyvyyttä.

Tutkimusmenetelminä käytettiin muutoslaboratoriota ja kehittävää työntutkimusta. Näissä tutkimusmenetelmissä on osallistuva lähestymistapa, joissa työntekijä (eli tässä tapauksessa oppilas) analysoivat ja muuttavat omaa työtään. Nämä tutkimusmenetelmät eivät kuitenkaan tuota valmiita ratkaisuja, vaan jokaisen haastattelukerran jälkeen päästään lähemmäksi oikeaa toimintamallia. Nämä muokkaavat työyhteisön sisällä välineitä toiminnan erittelyyn ja uusien mallien suunnitteluun. Kohderyhmänä olivat Pitäjänmäen koulun yhdeksäsluokkalaisten. Tutkimus toteutui yhteistyössä näiden luokkien luokanvalvojan kanssa.

Haastatteluissa keskusteltiin siitä, pitävätkö oppilaat ruokalaansa viihtyisinä. Lisäksi pohdittiin mitä ruokalassa pitäisi muuttaa. Samalla keskusteltiin myös oppilaiden sekä opettajien unelmaruokalasta ja siitä kuinka ruokalaa voitaisiin parantaa realistisilla kehitysehdotuksilla, jotka eivät vaadi välttämättä rahallista osallistumista. Koulu saa kerran vuodessa kolmetuhatta euroa virkistymismahdollisuuteen. Oppilaiden kanssa keskusteltiin heidän halukkuudesta laittaa osa tai koko raha ruokalan viihtyvyyden parantamiseen. Aiempina vuosina tällä rahalla koululle oli ostettu sohvia tai käyty yhdessä keilaamassa.

Tuloksista selvisi, että luokilla oli erittäin hyviä ja realistisia ajatuksia siitä, kuinka ruokalan viihtyvyyttä voitaisiin parantaa. Samoin selvisi, että ruokailun porrastamisella olisi iso merkitys siinä, että yhä useampi kävisi ruokalassa syömässä. Tällä hetkellä koululla ei ole porrastusta. Koulussa on lähemmäs neljäsataa oppilasta ja ruokalaan mahtuu noin sata oppilasta kerrallaan. Ruokailuun itsessään käytetään noin 15 - 20 minuuttia aikaa. Pelkästään porrastamalla ruokailua saataisiin yhä useampi oppilas menemään syömään sen sijaan, että he suunnaisivat lähellä sijaitsevalla R-kioskille. Tällä hetkellä oppilaat eivät kerinneet syömään kunnolla ruokatunnin aikana, koska aika ei riittänyt siihen kunnolla. Oppilaat myös olisivat halunneet ruokalaan pöytäliinoja, kasveja ja erilaisia piirustuksia tai taideteoksia seinille. Tällä hetkellä ruokala koettiin väröttömänä ja liian valoisana paikkana. Keittiöhenkilökunnalta toivottiin enemmän mukaantuloa ruokailutilanteeseen ja että he olisivat osanneet vastailta paremmin oppilaiden kysymyksiin tarjottavasta ruoasta.

Tarvetta jatkotutkimukselle jäi. Haastatteluja suoritettaessa koettiin, että oppilaat sekä opettajat tarvitsevat jonkun, joka tukee ehdotusten toteuttamista. Koululla ei päästä yhteisymmärrykseen siitä mitä ruokalassa voitaisiin tehdä ilman rahallista panosta sillä vanhojen tapojen muuttaminen toteutuu hitaasti. Jatkotyönä joku ulkopuolinen voisi suunnitella koululle ruokalan missä esillä olisivat oppilaiden ehdotukset realistisista vaihtoehdoista.

Asiasanat Muutoslaboratorio, kehittävä työntutkimus, kouluruokailu, viihtyvyys

Laurea University of Applied Sciences  
 Laurea Leppävaara  
 Service Management Programme

Abstract

Niemi, Hanna-Kaisa & Toivonen, Laura

### Developing the Atmosphere of School Dining with the Change Laboratory Method

Year	2011	Pages	39
------	------	-------	----

The thesis investigates the development process of school dining with the change laboratory method. The purpose was to sort out the ninth graders' attitude towards the atmosphere of school dining and the expertise of the kitchen staff. A three-part interview was carried out in the school. Its purpose was to produce tools to the school so that they could improve the atmosphere of the school dining.

The used methods were the change laboratory and developmental work research. In these methods the approach is participative where the employee (and in this case the student) analyses and changes their own work. This method does not produce complete conclusions but during each interview the answerer gets closer to the right pattern. Interviews were carried out with ninth grade students in Pitäjänmäki School. The homeroom teacher helped to carry out this study.

The main topic of the interview was whether students think that their school dining hall is pleasant. The students were also asked to think what they could change there. The students and teachers were also discussing what their dream school dining hall is like and how the school dining hall could be changed with a realistic development proposal that does not include money. The school receives three thousand euros every year for refreshment purposes. The students' eagerness to place half or all the money into improving their school dining hall was also addressed.

The results showed that students had feasible and realistic ideas about how the school dining hall's atmosphere could be enhanced. Leveling the eating would be important because more students would go to eat. At the moment the dining was not leveled in any way. In the school there are almost four hundred students and only hundred students fit into the school dining hall at one time. There is only about 15 - 20 minutes time to eat. Leveling the eating would improve students' willingness to eat instead of visiting the nearby kiosk. At the moment students did not have time to eat properly during their lunch break. The students would also have wanted have tablecloths, plants and drawings and art on the walls of the school dining hall. At the moment the school dining hall was experienced as colorless and too bright a place. Students also wished that the kitchen staff would answer better the students' questions about food.

After the interviewing process was finished it came apparent that students and teachers need someone to carry out their thoughts. As a follow-up an outsider could plan the dining hall where students' realistic ideas were made a reality.

Keywords: Change laboratory, improving work analysis, school dining, atmosphere

## Sisällys

1	Johdanto .....	6
2	GUSTO-hanke .....	6
3	Kouluruokailu osana viihtyvyyttä .....	7
	3.1 Viihtyvyyden näkökulma .....	9
	3.2 Keittiöhenkilökunnan asiantuntijuuden nostaminen.....	10
4	Menetelmät .....	12
	4.1 Kehittävä työntutkimus .....	13
	4.2 Muutoslaboratorio.....	15
5	Muutoslaboroinnin toteutus .....	17
	5.1 Ensimmäinen muutoslaborointi videohaastattelulla.....	18
	5.2 Toinen haastattelu kyselylomakkeen avulla .....	20
	5.3 Oppilaiden kolmas haastattelu videohaastattelun pohjalta .....	24
6	Kehitysehdotukset .....	25
7	Johtopäätökset.....	29
	Lähteet.....	30
	Kuviot .....	31
	Liitteet .....	32

## 1 Johdanto

Opinnäytetyön aihe on saatu Auli Guilandilta. Hän oli aloittanut projektin kouluruokailun imagon parantamiseksi Gusto-hankkeen parissa ja kyseiseen hankkeeseen on tehty jo aikaisemmin opinnäytetöitä, jotka ovat selvittäneet miksi koululaiset pitävät kouluruokaa niin alhaisessa arvossa. Tämän opinnäytetyön aiheeksi valittiin kouluruokailun ulkoisten tekijöiden eli kouluruokalan sisustuksen ja henkilökunnan vaikutus kouluruokalan viihtyvyyteen. Opinnäytetyön ohjaaja antoi idean käyttää tutkimuksessa uutta tutkimusmetodia, muutoslaboratoriota, jota ei ole aiemmin sovellettu tämän tyyppisen tutkimuksen tekemiseen.

Alkuajatuksena oli, että kouluruokalat ovat suurelta osin jämähtäneet menneeseen aikaan eivätkä ole kehittäneet ulkoasuaan ajan hermolle. Aluksi mietittiin minkälaisia kokemuksia meillä itsellämme on peruskoulun ruokalasta ja sen pohjalta lähdettiin kehittämään ideoita kysymyksiin.

Opinnäytetyön tarkoitus on saada aikaan kouluille työkalu, jonka avulla ne voivat halutessaan parantaa kouluruokalansa viihtyvyyttä ilman, että siitä koituu kouluille suuria kustannuksia. Ideana on, että koululaiset itse tekisivät ruokalalleen jotain, esimerkiksi sisustaisivat ruokalaa yhteisesti tehtyjen päätösten mukaisesti ja näkisivät itse vaivaa ruokalan viihtyvyyden eteen, esimerkiksi maalaamalla tai tekemällä ruokalaan omannäköistään taidetta. Tavoitteena on selvittää ruokalan henkilökunnan osuutta ruokalan viihtyvyyteen sekä heidän kiinnostustaan kehittämiseen.

Työtä on rajattu, sillä alkuperäisenä ideana oli luoda aivan konkreettisia ohjeistuksia, jotka tulisivat toteutukseen opinnäytetyön aikana, esimerkiksi henkilökunnan vaatetukseen ajateltiin panostaa. Työn edetessä havaittiin näiden ideoiden toteuttaminen vaikeaksi, sillä kouluilla eikä yrityksillä ole määrärahoja suurten muutosten toteuttamiseksi lyhyellä aikataululla.

## 2 GUSTO-hanke

Gusto-hanke on käynnistynyt vuonna 2006 ja hankkeen tavoitteet ovat yhteneväisiä WHO 2005 ravitsemus-, liikunta- ja terveysstrategian ja valtakunnallisten ravitsemussuositusten kanssa. Tässä hankkeessa pyritään tukemaan terveyttä ja lihavuuden ennaltaehkäisyä. Gusto-hanketta määrittelee seuraava lause: Hyvinvointia ja mielihyvää tukevien ravitsemispalvelujen käyttäjäkeskeinen suunnittelu ja tuotteistaminen. Lähtökohtana hankkeelle on käyttäjän arki, toiveet ja hyvinvointi. Hankkeessa hyödynnetään monialaista tietoa ravitsemispalveluista, tietoteknologiasta ja viestinnästä. Käyttäjät haluavat ruokailuun liittyvän yhä enemmän nautinnol-

lisuutta ja terveellisyyttä ja näitä arvoja lähdettiinkin hankkeessa myös painottamaan. (Guiland, Vilkki, Kivelä & Ikonen 2006, 3 - 5.)

Ruokailu- ja liikuntatottumusten muutoksilla voidaan vaikuttaa kansanterveyteen merkittävästi. Merkittävimpiä haittoja Suomen kansanterveydessä ovat lihavuus, diabetes, verenkiertoelinten sairaudet. Alalla toimivien yritysten ja kuntien järjestämien ruokapalveluiden kanalta tämä tarkoittaa siis sitä, että tarjolla tulee olla sellaisia tuotteita ja palveluita, jotka tukevat terveystavoitteita ja houkuttelevat asiakkaita käyttämään niitä säännöllisesti. (Guiland ym. 2006, 3 - 5.)

Opinnäytetyö pohjautuu ajatukseen kuinka peruskoulun seitsemäs - yhdeksäs luokkalaiset kokevat kouluruokailun viihtyvyyden ja onko ruokalan viihtyvyydellä mitään vaikutusta siihen, että nuoret käyvät syömässä. Työssä pohditaan myös sitä, kuinka yhä useampi oppilas saadaan osallistumaan koulun tarjoamaan ruokailuun. Kuten haastattelussa käy ilmi, eivät nuoret aina käy syömässä tai ruokailussa syödään vain leipää tai juodaan lasi vettä.

Haastattelut suoritettiin Pitäjänmäen peruskoulussa, jossa on luokat 1 - 10. Koulussa on oppilaita noin 380 ja sen yhteydessä toimii sekä kuulovammaistenopetukseen erikoistunut koulu sekä siellä voi opiskella seitsemänneltä luokalta eteenpäin painotetusti tanssia. Työhön haastateltiin Pitäjänmäen peruskoulusta ainoastaan yhdeksäsluokkalaisia, jotka ovat iältään 15 - 16-vuotiaita. Haastattelut suoritettiin koululla alkukevästä. Kohteeseen päädyttiin sen takia, että heidän opetussuunnitelmastaan löytyi tarpeeksi aikaa suorittaa haastattelut koululla, jotka veivät oppilaiden koulupäivästä kolme erimittaista päivää. Yläasteella on tällä hetkellä 26 opettajaa.

### 3 Kouluruokailu osana viihtyvyyttä

Kouluruokailulla tarkoitetaan opetukseen osallistuvalla, jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestettyä ja ohjattua maksutonta ateriaa (Perusopetuslaki 628/1998, 31). Lainsäädäntö takaa maksuttoman päivittäisen aterian kouluissa. Ruokailu on kaikin tavoin koulu päivään sopiva kasvatuksellinen ja oppituntiin rinnastettava tilanne. Kouluaterian tulee olla täysipainoinen, millä tarkoitetaan sitä, että tarjolla on monipuolinen ja ravitsemussuosituksen mukainen ateriakokonaisuus asianmukaisesti tarjottuna. Perusopetuslaissa säädetään, että ruokailun tulee olla ohjattua. Ohjauksella tarkoitetaan aikuisen omaa esimerkillistä aterian koostamista sekä hyviä ruokailutapoja. Aina kuitenkin aikuinen ei syö lasten kanssa, joten tämä tarkoitus ei päivittäin toteudu. (Lintukangas, Manninen, Mikkola-Montonen, Palojoki, Partanen, & Partanen 2007, 21 - 22.)

“Opetussuunnitelman kouluruokailua koskevassa osuudessa kuvataan tarkemmin eriteltyinä kouluruokailun tarkoitus ja merkitys, ruokailu osana koulun toimintakulttuuria ja kasvatustehävää, ruokailuympäristöä, kouluruokailu oppilaan päivärytmissä, hyvän ja täysipainoisen kou-

luaterian kriteerit sekä ruoka- ja tapakulttuurin tavoitteet ja keskeiset sisällöt.” (Lintukangas ym. 2007, 12.)

Työ ei suoranaisesti liittynyt itse kouluruokailuun, vaan kouluruokalan viihtyvyyteen. Siitä huolimatta kouluruokailun täysi unohtaminen oppinäytetyössä olisi ollut vaikeaa. Myös haastattelutilanteissa useaan otteeseen itse kouluruokailu nousi myös keskeiseksi puheenaiheeksi oppilaiden keskuudessa ja he kokivat kouluruokailun liittyvän osana viihtyvyyteen.

Tämän takia on tärkeää selventää työssä, mitä kouluruokailulla tarkoitetaan virallisesti ja miten se liittyy jokaisen nuoren arkipäivään koulussa. Kouluruokailun alueeseen sisältyy myös ruokailun ja virkistytymisen kytkeminen koulun opetus- ja kasvatustehtävään tai eri oppiaineisiin; koulun koko toimintakulttuuriin. (Lintukangas ym. 2007, 12.) Oppilaat huomasivat melko helposti sen, kuinka he voivat pelkillä koulun oppiaineilla (esimerkiksi kuvaamataito) parantaa ruokalansa viihtyvyyttä. Kaupungilla ei ole varaa antaa läheskään joka vuosi rahaa koulun erilaisiin remontteihin, etenkin nyt, kun Helsingissäkin on lakkautettu peruskouluja. Tämän on myös saanut kokea Pitäjänmäen koulu, johon on lakkautetuista kouluista siirretty oppilaita. Luokkakoot ovat kasvaneet, mutta ruokailutilat ja ruokailuun käytettävä aika on pysynyt samana. Jokainen varmasti huomaa siinä ristiriidan, kuinka enemmän oppilaita voi ruokailla samassa ajassa kuin ennen? Opettajat ovat huomanneet tämän siinä, että ruokalassa on enemmän levottomuutta ja ahtautta. Osana ratkaisua huomattiin, että ehkä koulun henkilökunnan kannattaisi miettiä sitä vaihtoehtoa, että kouluruokailua porrastettaisiin vielä lisää. Tämän hetkinen porrastus voi olla vielä liian vaatimaton. Osaltaan myös tähän vaikuttaa se, että ruokalaan tulee osa ruoasta valmiina eli tällöin myös keittiöhenkilökunnan työ muuttuu haastavammaksi. Kuinka saadaan pidettyä ruoka pidempään lämpimänä? Olisiko mahdollista, että ruokala siirtyisi kokonaan valmistaan ruoan itse? Tarvittaisiinko tällöin enemmän henkilökuntaa? Tällä hetkellä ruokalassa työskenteli vain yksi vakituinen keittäjä. Aina välillä hänen tilallaan oli sijaisia, jotka eivät aina olleet riittävän päteviä. Välillä ruoka on loppunut kesken ruokailun ja oppilaat ovat joutuneet odottamaan sitä lisää tai vaihtoehtoisesti kaikki sijaiset eivät ole osanneet kunnolla suomea.

”Selvitysten mukaan monet oppilaat syövät kouluateriansa kymmenessä minuutissa tai vielä nopeammin. Liian lyhyessä ajassa ei ehdi rauhoittua ja syödä hyvien ruokailutapojen mukaisesti, puhumattakaan siitä, että ruokailusta muodostuisi yhteinen, rauhallinen virkistyshetki. Niissä kouluissa, joissa ruokailuaikaa ja ruokailutilaa on riittävästi, on silmin nähden rauhallinen tunnelma ja oppilaat käyttäytyvät hyvin.” (Lintukangas ym. 2007, 27.)

Pitäjänmäen koulussa käytettiin ruokailuun kaksikymmentä minuuttia. Se saattaa nykyään olla liian vähän aikaa, kun luokkakoot ovat kasvaneet. Samoin ruokailutilat eivät vastaa enää vaatimuksia tämän takia. Oppilaat sekä opettajat olivatkin sitä mieltä, että ruokailutila on liian

ahdas. Tämän takia ruokailut yleensä ovat melko meluisia eivätkä opettajat pysty juurikaan vaikuttamaan siihen, että ruokailu tapahtuisi hiljaisuudessa. Monet opettajat kokivat ruokailurauhaa häiritsevänä melun. He toteavat haastattelun mukaan ruokailun katkeavan aina siihen, kun pitää puuttua oppilaiden meluamiseen. Näin kummatkaan osapuolet eivät pysty nauttimaan ruokailusta kunnolla. Pitää myös muistaa, että ruokailutila on pieni ja luokkakoot liian isot. Onko siellä pidettävä melu häiritsevää melua vai siitä johtuvaa, että oppilaat keskustelevat toistensa kanssa? Kasvatuksellinen näkökulma ruokailussa toteutuu ja kouluruokailun asema vahvistuu, kun ateriointiin varataan riittävästi aikaa, ruoka on hyvää. Ruokasalien viihtyisyydestä pidetään huolta ja ruokailutilanne on rauhallinen. (Lintukangas ym. 2007, 28) Pitäjänmäen koulussa on avokeittiö eli ruokailun yhteydessä oppilaat näkevät keittäjän valmistavan ruokaa keittiössä. Tätä pidettiin häiritsevänä tekijänä, koska esimerkiksi keittoruokat tulivat suoraan pussista. Tämä ei houkuttanut nuoria menemään ruokalaan syömään. Avokeittiöllä olisi mahdollisuus näyttää oppilaille ruoan valmistusta ja he saattaisivat oppia arvostamaan myös keittiöhenkilökunnan työtä, kun he näkisivät heidän valmistavan ruoan itse. Tässä tapauksessa nuoret eivät arvostaneet kauheasti keittiöhenkilökunnan ammattitaitoa tai pitäneet heitä asiantuntevina.

Pitäjänmäen koulun oppilaiden haastatteluiden perusteella tiedetään, että julkisuudessa keskitytään ihan liikaa ruokaympyrään sekä siihen, että oppilaat ymmärtäisivät syödä sen mukaisesti. Haastattelun yhteydessä oppilailta kysyttiin, tietävätkö he mikä on ruokaympyrä ja kaikki vastasivat tähän myöntävästi. Kysyttiin myös, syövätkö nuoret sen mukaan, tähänkin he vastasivat syövänsä välillä. Ehkä julkisuudessa pitäisi kiinnittää toisenlaisiin asioihin huomiota kuin pelkästään itse ruokaympyrään ja terveellisesti syömiseen. Monesti pelkällä ruoan asetelulla saataisiin nuoret syömään monipuolisemmin sekä jos kouluissa olisi tarjolla oikeaa salaattia eikä erilaisista kaaliraasteista tehtyjä. Pitäjänmäen koulussa oppilaat eivät pystyneet vaikuttamaan ruokalistaan eikä heillä ollut mitään toiveruokapäiviä.

### 3.1 Viihtyvyyden näkökulma

Viihtyvyys on aineetonta ja siihen vaikuttavia tekijöitä ovat tilan käyttäjä tilan visuaaliset tekijät jotka miellyttävät valtaosaa käyttäjistä sillä kaikkia on vaikea miellyttää. Hyvänä nyrkkisääntönä viihtyisään tilaan pätee aina että tila jätetään siihen tai parempaan kuntoon kuin se on ollut ennen kuin sitä on käytetty. Pienillä asioilla on helppo vaikuttaa kaikkien yhteiseen viihtyvyyteen.

Markkinointia tulee käsitellä laajassa yhteydessä ja sen perusideana on ohjata kaikkia organisaation ihmisiä toimintoja ja osastoja ymmärtämään yrityksen perusidea. Markkinoinnin tulisi olla ennen kaikkea henkinen asenne, joka huokuu yrityksestä asiakkaille. Jos asiakas saa ne-

gatiivisen kuvan yrityksestä ensimmäisellä käynnillään on erittäin epätodennäköistä, että asiakas ei palaa yrityksen asiakkaaksi enää uudelleen. (Grönroos 2000, 177.)

Visuaalinen markkinointi on iso osa viihtyvyyttä, sillä jopa 75 prosenttia ihmisten saamasta informaatiosta tulee näköaistin kautta. Visuaalinen markkinointi on nimensä mukaisesti markkinointia, joka täydentää yrityksen markkinointia visuaalisilla herätteillä. Sen tavoitteena on toimia markkinoinnin alueella kuin huutomerkki ja havainnollistaa yrityksen identiteettiä ja tuotteita esitellen yrityksen tuotteita ja palveluita. Asiakas saa visuaalisen markkinoinnin kautta kosketuksen yrityksen tuotteisiin ja niitä ympäröivään tilaan. Hänen alitajuntansa rekisteröi ja reagoi niiden laatuun ja luo tunteen, jota voidaan nimittää ostotapahtuman yhteydessä kokonaiselämykseksi. Visuaalisen markkinoinnin suunnittelussa tulee ottaa huomioon, kuinka saada tuosta kokonaiselämyksestä positiivinen ja mieleen painuva. Tätä toimintoa tulee kehittää jatkuvasti asiakkailta saadun palautteen ja muun havainnoinnin perusteella. Visuaalisin keinoin yritys voi vahvistaa identiteettiään ja imagoaan sekä luoda ostohalua ja konkreettisimmillaan rohkaista asiakasta tekemään ostopäätös. (Nieminen 2004, 8 - 9)

”Mitä enemmän viihtyisän ruokailuympäristön rakentamiseen panostetaan, sitä paremmin oppilaat oppivat pitämään paikat kunnossa.” (Lintukangas ym. 2007, 39.)

Oppilailta tuli hyviä ja realistisia ajatuksia siitä, miten ruokalan viihtyvyyttä voitaisiin parantaa. On todennäköistä, että jos oppilaat pääsisivät itse osallistumaan ruokalan ulkonäön kohentamiseen, he arvostaisivat ruokalaa enemmän sekä toistensa töitä. Pitäjänmäen koulun ruokailutilan yhtenä hyvänä puolena, mutta myös ongelmana voitaisiin nähdä yksi seinä, joka on kokonaan lasia. Seinä tuo paljon valoa ruokalaan, mutta myös rajoittaa ruokailutilan seinille kuvaamataidon töiden asettamista. Ruokalaan johtavat ovet ovat myös lasia. Oppilaat keksivät tähän ratkaisun. He voisivat tehdä erilaisia töitä näihin lasihin ja maalata mahdollisesti ainoan seinän, joka ruokalasta löytyy. Verhot, pöytäliinat, viherkasvit ja pöytäkoristeet pehmentävät ruokasalin ilmettä. (Lintukangas ym. 2007, 39) Oppilaat toivoivat ruokalaan pöytäliinoja, pöytäkoristeita ja viherkasveja. Ruokalassa on tekokasveja, mutta näitä ei pidetty erityisen viihtyisyyttä luovina. Isoihin ikkunoihin voitaisiin hankkia verhot, jotka esimerkiksi käsityön oppilaat tekisivät. Ikkunoista tuleva valo koettiin välillä liian kirkkaana. Ilmeisesti ruokailun aikaan aurinko paistaa niistä suoraan sisään ja sälekaihtimet koettiin epäkäytännöllisinä. Pienillä muutoksilla ruokalasta voitaisiin saada viihtyisämpi sekä kutsuvampi.

### 3.2 Keittiöhenkilökunnan asiantuntijuuden nostaminen

”Ruokapalveluhenkilöstön perustehtävänä on taata laadukkaat, maukkaat ja turvalliset ateriat suositusten mukaisesti toteutettuna. Koska koulu on joka tilanteessa opetuksen ja kasva-

tuksen ympäristö, ovat kaikki koulussa työskentelevät aikuiset mukana tukemassa koulun kasvatuspäämäärää.” (Lintukangas ym. 2007, 42.)

”Keittiöhenkilöstöllä on erityinen merkitys terveelliseen ravitsemukseen ohjaamisessa ja sopivan ruoka-annoksen koostamisessa. Ravitsemuksellisesti oikein suunniteltua ja valmistettua, nautittavaa ja kauniisti esille laitettua kouluruokaa on helppo markkinoida vaikka tarjoilupöytiä täydentäessään. Henkilökunnan täytyy myös osata vastata asiakkaiden ruokailuun liittyviin kysymyksiin. Ohjaus on ruokailijoiden auttamista, ei käskevää määräilyä.” (Lintukangas ym. 2007, 42.)

Pitäjänmäen koululla on tällä hetkellä yksi keittäjä. Ruoka tulee osittain valmiina ja osittain valmistetaan paikan päällä. Välillä koululla on sijaisia, jotka kaikki eivät aina osaa kunnolla suomenkieltä. Oppilaat ja opettajat ovat kokeneet tämän hieman negatiivisena asiana. Ulkomaalaiset työntekijät eivät aina osaa vastata nuorille, mitä ruoka sisältää (ruoka-allergiatapauksissa) ja tämän takia henkilökuntaa ei pidetä aina erityisen asiantuntevina.

Ensimmäisen haastattelun yhteydessä juteltiin haastattelun jälkeen luokkaa valvoneen opettajan kanssa. Hän kertoi muun muassa siitä, että ruoka ei aina ehkä ole ravitsemuksellisesti kauhean täyttävää eli monesti muutaman tunnin kuluttua ruokailusta oppilailla sekä opettajilla on jo uudestaan nälkä. Koululla ei ole välipalamahdollisuutta ja lähellä sijaitseekin sopivasti R-kioski, jossa oppilaat kävivät välitunneilla. Ruoan pitäisi olla ravitsemuksellisesti täyttävää, vaikkei se sitten todellisuudessa näin ole. Asian tarkastamiseen henkilökunnalta ei järjestynyt tilaisuutta.

”Ruokapalveluhenkilöstö voi omilla asenteillaan ja käyttäytymisellään vaikuttaa koko kouluruokailun arvostukseen. Työyhteisön ihmisten positiivinen ja yhteistyöhakuinen tiimihenki säteilee myönteistä ilmapiiriä ympäristöönsä. Henkilöstön huoliteltu ulkoinen olemus viestittää osaltaan ruokapalvelun tasosta ja nostaa koko ruokailun ansaitsemaa arvostusta.” (Lintukangas ym. 2007, 44.)

Keskustelun aikana kävi ilmi, että oppilaat eivät pitäneet keittiöhenkilökuntaa erityisen asiantuntevina. Osaltaan tähän varmasti vaikuttaa se, että oppilaiden ja henkilökunnan välillä vaikuttaa olevan ymmärrysvaikeuksia. Oppilaat eivät anna juuri palautetta, oli se hyvää tai huonoa henkilökunnalle, mutta myöskään henkilökunta ei kommunikoi oppilaiden kanssa. Ehkä oppilaista pitäisi koota eräänlainen ruokaraati, jotta he voisivat kommunikoida yhdessä keittiöhenkilökunnan kanssa ruoasta ja heidän toiveistaan. Nuorilla ei ole mahdollisuutta vaikuttaa ruokalistaan eikä ole mahdollisuutta toivoa erilaisia ruokapäiviä. Myös opettajat toivoivat, että ruokalassa olisi erilaisia ruokateemoja, jotka näkyisivät myös ruokalan sisustuksessa. Kaikkien välille koululla vaadittaisiin enemmän kommunikaatiota.

Haastattelujen edetessä nuoret toivoivat henkilökunnalle myös värikkäämpiä vaatteita. Tällä hetkellä henkilökunnan vaateista pidettiin masentavan värisenä ja ehkä pelkällä vaatetuksen muuttamisella oppilaiden asenteessa saatettaisiin nähdä muutoksia. Jokainenhan meistä luo mielikuvia vaatetuksen perusteella. Jos nuoret näkisivät henkilökunnan siisteimmissä vaatteissa, he saattaisivat arvostaa henkilökunnan tekemää työtä enemmän. Tällä hetkellä keittäjällä oli tummat housut ja tumma pikeepaita, joka ei välttämättä anna kuvaa mistään ammattitaisesta keittäjästä.

#### 4 Menetelmät

Työssä on käytetty tutkimusmenetelminä kehittävää työntutkimusta ja muutoslaboratoriota. Muutoslaboratorio on kehittävän työntutkimuksen alalaji, joka käyttää samoja keinoja kuin kehittävyöntutkimus, jonka kehittämisessä Yrjö Engeström on ollut mukana. Molemmat tutkimusmenetelmät ovat osallistuvia lähestymistavaltaan, joissa työntekijä (eli tässä tapauksessa oppilas) analysoivat ja muuttavat omaa työtään. Nämä tutkimusmenetelmät eivät kuitenkaan tuota valmiita ratkaisuja, vaan jokaisen haastattelukerran jälkeen päästään lähemmäksi oikeaa toimintamallia. Nämä muokkaavat työyhteisön sisällä välineitä toiminnan erittelyyn ja uusien mallien suunnitteluun.

Ensimmäisessä haastattelussa muokattiin muutoslaboratorion keinoja nuorille sopivaksi, jotta nuoret saatiin kiinnostumaan aiheesta. Muutoslaboratorion ensimmäisessä vaiheessa tarvitaan tila, jossa työntekijät voivat irrottautua arkirutiineista ja analysoida omaa tekemistään kriittisesti. Pääsääntönä muutoslaboratoriossa on stimuloiva keskustelu työntekijöiden välillä, josta tutkija poimii ideariihen helmiä.

Kyselylomakkeen jälkeen analysoitiin oppilaiden vastaukset ja tehtiin niistä yhteenveto. Kolmannella kerralla edettiin näiden analyysien kanssa koululle tarkentamaan uudestaan oppilaiden vastauksia väittämiin, koska väittämissä ja avoimissa kysymyksissä oli ristiriitaisuuksia. Tämän jälkeen käytiin yhdessä oppilaiden kanssa ristiriidat läpi ja saatiin vastaukset kysymyksiin, jotka olivat nousseet esiin. Näin oppilaat osaltaan myös osallistuivat kyselylomakkeiden analysointiin eikä analysointi jäänyt pelkästään kehittäjille. Vähintään yhtä merkittävä on oleellinen tulos työntekijöiden muodostamana. Tämä ilmenee siinä, miten työntekijät suhtautuvat tehtävään, miten he kehittelevät tehtävää ja välineitä sekä miten he hyödyntävät saavutuksiaan seuraavassa vaiheessa esimerkiksi työn lähikehityksen vyöhykkeen hahmottelussa. (Engeström 2002, 124) Tämän avulla saatiin myös valmisteltua oppilaita seuraavaan käyntiin ja siihen mitä aiottiin kysyä heiltä silloin. Heillä oli etukäteen mahdollisuus pohtia ja kehittää vastauksiaan sitä kertaa varten.

Erityisesti viimeisellä haastattelukerralla, kun nuoria ohjattiin ideoimaan kuinka ruokalaa saataisiin muutettua viihtyisämmäksi, heille ei annettu mitään muita ehtoja kuin että ideoiden pitää olla realistisia. Nuorilta tuli realistisia ajatuksia ruokalan viihtyvyyden muuttamisesta ja suurin osa näistä ajatuksista ei vaadi ollenkaan rahaa. Muutamit ajatukset vaativat vähän rahaa, mutta sitä voitaisiin esimerkiksi ottaa siitä rahasta, jonka koulu saa joka vuosi käytettäväksi koulun oppilaiden viihtyvyyteen. Jo esimerkiksi sadalla eurolla saataisiin paljon hyvää aikaa ruokalaan ja siltikin koulun oppilaat pääsisivät esimerkiksi keilaamaan tai elokuviin. Vaikka haastattelun aikana oppilaat olivatkin aika kielteisiä sen suhteen, että rahaa käytettäisiin ruokalan viihtyvyyden parantamiseen. Heille voitaisiin osoittaa, että mitä sillä sadalla eurolla saataisiin siellä aikaan ja että loppu raha jäisi todellakin heidän omaan käyttöönsä.

#### 4.1 Kehittävä työntutkimus

Muutoslaboratorion rinnalla käytettiin toista teoriasuuntausta; kehittävää työntutkimusta, jonka on kehittänyt Yrjö Engeström. Tämän teoriasuuntaus saatiin ohjaajilta ja tarkoituksena oli hyödyntää sitä haastatteluissa yhdessä muutoslaboratorion kanssa. Kehittävä työntutkimus on 1980-luvun alussa virinnyt omintakeinen suomalainen lähestymistapa työn ja organisaatioiden tutkimiseen ja kehittämiseen. (Engeström 2002, 11.)

”Kehittävä työntutkimus on muutosstrategia, joka yhdistää tutkimuksen, käytännön kehittämistyön ja koulutuksen. Se on osallistuva lähestymistapa, jossa työntekijät analysoivat ja muuttavat omaa työtään. Kehittävä työntutkimus ei tuota työpaikoille ulkoapäin valmiita ratkaisuja, vaan muokkaa työyhteisön sisällä välineitä toiminnan erittelyyn ja uusien mallien suunnitteluun.” (Engeström 2002, 12.)

”Työntekijöiden `ensimmäinen ärsyke´ on tehtävä, joka vaatii löytämään ristiriidat työtä koskevasta aineistosta. `Toinen ärsyke´ on tutkijan tarjoama tai työntekijöiden tutkijan tuella tuottama käsitteellinen välineistö, jolla aineisto jäsenetään ja ristiriidat tunnistetaan.” (Engeström 2002, 123 - 124)

Kehittävässä työntutkimuksessa on reflektiivinen tutkimusote, jonka avulla työntekijöiden eteen muodostetaan niin sanotusti `peili´, joka konkretisoi ja havainnollistaa aineistoa heidän työnsä ongelmista ja jännitteistä. Tämän `peilin´ avulla työntekijät erittelevät ja arvioivat toimintatapaansa. Hypoteettinen malli muodostetaan työn kehitysvaiheista ja ristiriidosta. Tätä mallia tulkitaan teoreettisesti `peilin´ sisältämällä aineistolla, sen avulla pystytään myös testaamaan ja tarkentamaan annettua hypoteesia. (Engeström 2002, 124.)

Tämän mallin tarkoituksena on auttaa irrottautumaan henkilökohtaisista reaktioista sekä näkemään aineiston koko toimintajärjestelmän ristiriitojen ilmauksena. Mallin avuksi tarvitaan myös eräänlaisia välitason välineitä, joita ovat kategoriat, luokitukset, ulottuvuudet ja mallit. Näiden avulla `peilin` aineistoa eritellään niin sanotusti sisältä käsin eli aineiston omilla ehdoilla. Kuitenkaan unohtamatta ottaa huomioon sitä, että tuloksia pitää voida tulkita toimintajärjestelmän ristiriitoja vasten. (Engeström 2002, 125.)

Tässä tutkimusmenetelmässä reflektiivisyys merkitsee myös sitä, että tutkijat saavat kehittävässä työntutkimuksessa palautetta omista ratkaisuisistaan ja erittelevät omaa työskentelyään. Tutkijan pitää pystyä analysoimaan omia toimiaan ja ajatuksiaan yhtä kriittisesti kuin tutkittavan, muuten analyysi saattaa muodostua enemmänkin tutkijan itsekorostukseksi kuin analyysiksi, joka vaatii kriittistä pohdintaa. (Engeström 2002, 126.)

”Tutkimuksen tehtävänä on tällöin sysätä sykliä eteenpäin interventioilla eli väliintuloilla. Toisin sanoen tutkimuksen tehtävänä on (a) tuottaa työntekijöille `peiliksi` konkreettista havaintoaineistoa omasta työstään, siinä esiintyvistä häiriöistä ja uutta ennakoivista ratkaisuisista, (b) asettaa heille tehtäviä työnsä, so. tuotetun havaintoaineiston, analysoimiseksi ja uuden toimintamallin muodostamiseksi ja soveltamiseksi sekä (c) muovata ja tarjota työntekijöille käsitteellisiä välineitä näiden tehtävien suorittamiseksi. Interventioiden näkökulmasta koko kehittävä työntutkimuksen prosessia voidaan luonnehtia uuden tyyppiseksi koulutusprosessiksi.” (Engeström 2002, 126.)

Tämän lisäksi tutkimuksen tehtävänä on rekisteröidä ja tallentaa syklin eri vaiheiden tapahtumat, myös tutkijoiden interventiot ja analysoida niistä koottavaa aineistoa prosessin ymmärtämiseksi. Tutkijalla on tässä kolme tapahtumassa kolme eri roolia; puuttuja, tallentaja ja kriittinen erittelijä sekä omien tekojensa ja tulkintojensa reflektiivisenä arvioijana. Kehittävässä työntutkimuksessa tutkijalla on vastuu luoda uusia välineitä ja koetella niitä työntekijöiden kanssa. Kuitenkaan tutkijan ei pidä pelätä sitä, jos hän joutuu puuttumaan toimintajärjestelmään ja ohjaamaan sitä oikeaan suuntaan. (Engeström 2002, 128.)

Kuten kaikkiin tutkimusmenetelmiin myös kehittävä työntutkimukseen liittyy ristiriitoja. Nämä ristiriidat voidaan jakaa kolmeen pääryhmään, joista ensimmäisenä arvostelua on saanut lähestymistapa, jota pidetään liian raskaana. Toiseksi kehittävä työntutkimusta pidetään kapeana työprosessikeskeisyydessä ja kolmanneksi lähestymistapaa on arvosteltu oppimistarimaisesta suhtautumisesta tutkittaviin työyhteisöihin. (Engeström 2002, 229.)

Myös ristiriitana saatetaan pitää sitä, että tutkija saattaa sokeutua helposti omalle työlleen ja eristäytyä täysin tutkittavasta ryhmästä. Tällöin syntyy sisäisiä ristiriitoja kahden eri ryhmän kesken eli tutkijaryhmä sekä työntekijät, jotka haluavat kehittää omaa työtänsä. Tämän ta-

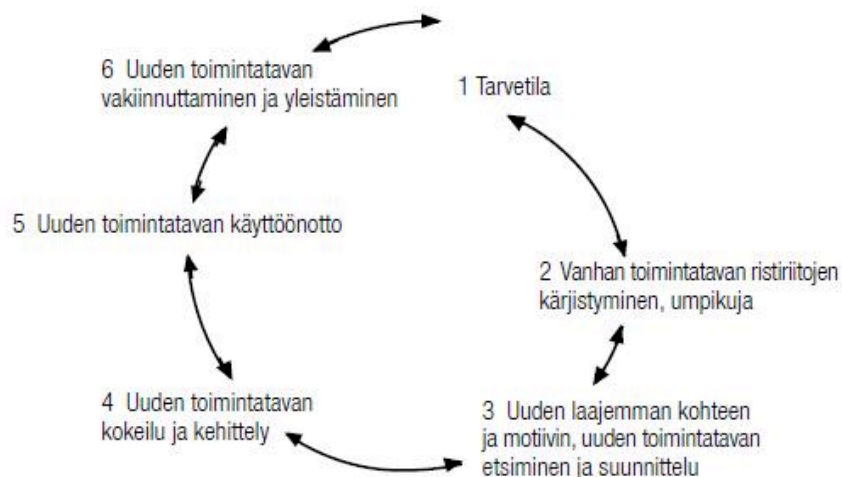
kia ryhmien välillä pitäisikin pysyä avoin kommunikaatio sekä se, että molemmat ryhmät suhtautuvat kriittisesti tutkimukseen sekä aineiston analysoimiseen. (Engeström 2002, 229.)

Osana tätä ristiriitaa myös on se, että kaksi ryhmää eivät välttämättä näe asioita ja kehittäviä kohtia samalla tapaa. Tällöin toiminnassa syntyy helpommin ristiriitoja ja lähikehitys pysähtyy. Tämän takia tutkijaryhmän pitäisikin toimia hankkeen vaiheistajana, jotta ajoissa pystyttäisiin puuttumaan siihen, jos työ on lähtemässä molempien ryhmien omiin näkökulmiin eikä niitä pystytä yhdistämään. Tässä toiminnassa olisi myös otettava huomioon ulkoiset tekijät, usein yritykseen kuuluu myös mahdolliset asiakkaat, kilpailijat ja yhteistyökumppanit. Pelkkä muutosta ei saada sillä aikaan, että työyhteisön toimintaa parannetaan, myös ulkoisia tekijöitä on pystyttävä parantamaan. (Engeström 2002, 230.)

#### 4.2 Muutoslaboratorio

Päätökaluna opinnäytetyössä käytettiin muutoslaboratoriota joka on osallistuva kehittämissuomen menetelmä. Muutoslaboratorion pääidea on saada työntekijät eli meidän tutkimuskeskämme peruskoulun oppilaat osallistumaan kehitystyöhön ja sitä kautta saada heitöt sitoutumaan muutokseen, jonka kautta he luovat mieleisensä menetelmän jolla pitävät yllä viihtyvyyttä. ”Muutoslaboratoriolla luodaan haastava tulevaisuuden visio sekä tuotetaan sellaisia käytännön ratkaisuja nykyisiin ongelmiin jotka ovat askelia kohti uutta toimintatapaa” (Virkkunen, Engeström, Pihlaja, Helle 2001, 14.)

Useimmiten, kun kohtaamme ongelman toimimme, kuten olemme aina toimineet. Muutoslaboratorion tarkoituksena on auttaa hahmottamaan ongelman ydin ja se mistä ongelma tulee ja miten sitä pystyy välttämään ja korjaamaan. Muutoslaboratoriossa kehitys ei tapahdu suoraviivaisesti uuden lisäämisellä tai vanhojen korvaamisella vaan kehitys etenee pikkujalalla ja se sisältää monia ongelmia ja välivaiheita joiden kautta uusitoiminta tapa sitten lopulta syntyy. Muutoslaboratoriossa on käytetty ekspansiivisen oppimisen kehää jota selventää kuva 1 kuva mallintaa miten muutos voi parhaimmillaan toteutua. Tämä ei kuitenkaan välttämättä aina tarkoita sitä, että kehitys olisi ekspansiivista vaan se voi myös merkitä taantumista tai muotoutuneen toiminnan hajoamista. Ekspansiivisessa oppimisessa oppilas voi itse ratkaista toiminnan ongelman tulkitsemalla työn tarkoitusta laajemmassa yhteydessä. (Virkkunen ym. 2001, 15)



Kuvio 1: ekspansiivisen oppimisen kehä

Muutoslaboratorion ensimmäisessä vaiheessa varataan tila johon kootaan muutostyössä tarvittavat välineet toiminnan häiriön analysoimiseksi. Tämän jälkeen organisaatiosta kerätään luonnollinen tiimi esimerkiksi organisaatiossa toimiva yksikkö. Työntekijät irrottautuvat arkisesta työstään kehittämään toimintakäytäntöään, mutta samalla he kuitenkin pitävät kiinteän yhteyden työhönsä ja kokeilevat syntyneitä tuloksia työssään. Muutoslaboratorio keskittyy ryhmän keskeiseen keskusteluun ja väittelyyn joka tukee asioiden perusteellista tarkastelua. Keskustelu ja väittely tukevat kehittyviä malleja ja ideana on kyseenalaistaa kaikki idea ja testata niitä päivittäisessä työssä, tämän avulla muodostuu kokonaiskuva olennaisista piirteistä ja niiden ristiriidoista. (Virkkunen ym. 2001,16 - 19)

Merkittävin muutos tapahtuu siinä että muutoslaboratorion tarve tunnustetaan eli yhteisö tunnustaa muutoksen tarpeen. Muutoslaboratorio alkaa tyypillisesti analyysivaiheella eli sillä että ryhmän jäsenet kokoavat havaintonsa häiriötekijöistä, ongelmista ja epäkohdista. Erillisiä epäkohtia aletaan tarkastella suhteessa vallitsevaan toimintakäytännön kokonaisuuteen ja peruseriaatteisiin samalla voidaan tunnustaa toiminnan sisäisiä ristiriitoja jotka osaltaan selittävät ongelmia. Tämän jälkeen tulee suunnitteluvaihe, jossa kehitetään malli uudesta toimintakäytännöstä jossa nykyisen käytännön ristiriidat on ylitetty. tämän jälkeen arvioidaan uudelleen toiminnan kehittyminen tulevaisuudessa ja se miten se parhaiten palvelee asiakasta. Suunnittelun jälkeen kokeillaan miten suunnitellut toimintatavat toimivat käytännössä. Tässä vaiheessa ideat on konkretisoitu ja niiden kokeileminen käytännössä paljastaa onko ke-

hitetty uusi toimintatapa toimiva. Jos uusi toimintatapa ei ole toimiva palataan takaisin suunnitteluvaiheeseen ja kehitetään uusi toimintatapa jolla asia saadaan korjatuksi. On muistettava, että harvemmin uusi toimintamalli on heti käyttökelpoinen ja se saattaa vaatia kehittämistä ja siihen totuttelua kaikilta osapuolilta. Muutoslaboratoriossa työskentely edellyttää siihen osallistuvilta osapuolilta aktiivista kiinnostusta ja halua arvioida käyttäytymistään kriittisesti. Muutoslaboratorion ohjaajan tehtävä on ohjata ja avustaa kehittäjiä. Ohjaajan kolme kriittistä työvälinettä:

1. Tosiasia-aineiston hankkiminen ja sen kriittinen tarkastelu
2. Muodostaa ryhmälle tehtävät ja kysymykset joita käsitellään ja joilla stimuloidaan keskustelu
3. Mallien muodostaminen ja välitasojen kuvaaminen

Muutoslaboratorion ohjaaja käyttää kaikkia edellä mainittuja välineitä toisiinsa liitettynä. Muutoslaboratoriota aloitettaessa sovitaan pääpiirteittäin työn tarkoitus ja aikataulu. Samalla sovitaan kokonaisu aika, joka käytetään laboratorioon sen analysoinnista toteutusvaiheeseen asti. Muutoslaboratoriossa valitaan osanottaja, joka kirjaa kaiken muistiin ryhmän keskustelun aikana sekä kirjoittaa muistion käsitellyistä aiheista. Lopuksi tuloksista kirjoitetaan raportti. Raportin tehtävä on esittää kehittämistyön tuottamat tulokset ja ehdotukset sekä ryhmälle että niille tahoille jotka ovat päättämässä miten toimintaa kehitetään. Raportissa kuvaillaan ja perustellaan ryhmän kehittämät visiot sekä haasteet, ongelmat sekä ristiriidat. Raportissa tulee käydä ilmi, miten uutta toimintamallia halutaan lähteä toteuttamaan sekä sen tuottamat muutokset sekä kustannukset. (Virkkunen ym. 2001, 21 - 25)

## 5 Muutoslaboroinnin toteutus

Pitäjämaen koulussa tehtiin yhteensä kolme vierailukertaa. Tarkoituksena oli selvittää mitä mieltä oppilaat ovat kouluruokalastansa. Kohderyhmänä olivat peruskoulun yhdeksännet luokat. Yhteyshenkilö saatiin Sari Tapojärven, joka on yhden haastattelun luokan luokanvalvoja. Muutoslaboratorion menetelmiä muokattiin omaan käyttöön sopivaksi, koska kyseessä on nuorista henkilöistä koostuva ryhmä eivätkä he välttämättä ymmärrä, tai jaksaa olla kiinnostuneita pitkiksi venyvistä ongelmien ratkomisessioista. Aikuiset työtä tekevät ihmiset, jotka ovat motivoituneita ongelman ratkaisusta saatavien tulosten hyödyntämiseen arkielämässään.

Peruskoululaisten näkökulmasta todennäköinen toimintatapa on valittaa asiasta luokkakaverille, joka ei asialle pysty mitään tekemään. Suurimpana haasteena tässä työssä oli se miten saada nuoret motivoitumaan muutoskohteiden tunnistamiseen sekä epäkohtien korjaamiseen. Seuraavaksi suurin ongelma oli saada nuoret ymmärtämään, että tehtiin työtä viihtyvyyden parantamiseksi eikä ruoan parantamiseksi. Keskustelut nuorien kanssa menivät hieman liian-

kin helposti väärille urille eli siis ruoan makuun ja ulkomuotoon. Tavoitteena oli saada keskustelu vietyä takaisin oikeille raiteille.

Ensimmäisellä muutoslaborointi vierailulla tehtiin oppilaille videohaastattelua apuna käyttäen kolmiosainen haastattelu leikkien avulla. Leikeissä oli muun muassa mitä mieltä olet leikki, joka toimi lähtökohtana koko päivän aikana tehtäville haastatteluille. Tämän pohjalta tehtiin kyselylomake toiselle haastattelukerralle, jotta saataisiin kaikkien oppilaiden mielipiteet esille. Kolmannella kerralla tehtiin koonti kaikesta mitä oli käynyt ilmi haastatteluiden aikana ja kysyttiin realistisia keinoja kehittää ruokalaa.

### 5.1 Ensimmäinen muutoslaborointi videohaastattelulla

Ensimmäisellä vierailukerralla toteutettiin kolmiosainen leikki. Leikissä ensimmäisenä osiona oli oppilaita aktivoiva ”mitä mieltä olet” - leikki. Siinä kysyttiin oppilailta yksi positiivisen ja yksi negatiivinen adjektiivi ruokalastaan. Oppilaiden vastauksissa oli paljon samankaltaisia asioita, joihin kiinnittänyt huomiota jo ruokalassa. Oppilaiden oli vaikeaa keksiä ruokalasta mitään positiivista, mutta lopulta pitkän mietintä ajan päästä he vastasivat positiivisiksi asioiksi valoisuuden, siisteyden, viihtyisyyden, sopivan kokoiset ruokailuryhmät ja tilankorkeuden.

Vastauksia tuli yhteensä kaksikymmentähdeksän ja vastaukset olivat kaikki toisensa kaltaisia. Kolmasosa oppilaista oli siisteyden kannalla, noin puolet oppilaista olisi sitä mieltä että ruokala on valoista ja vain viidesosan mielipiteet erosivat näistä. Viides osa olisi sitä mieltä että tila on korkea, viihtyisä ja että ruokasalissa on sopivan kokoiset ruokailuryhmät.

Negatiiviset asiat olivat helpompia keksiä ja kirjoittaa paperille ahtauden ja liikkumatilan puutteen, ruokailupaikkojen vähäisyyden, rumuuden, keittiön näkymisen ruokasaliin ja tunkkaisuuden.

Vastauslaput kerättiin oppilailta, sitten heiltä kyseltiin miksi he olivat valinneet juuri ne adjektiivit. Keskustelussa selvisi ainoastaan keittiön näkyvyyden negatiivisuus, joka johtui siitä, että oppilaat näkivät miten ruokaa lämmitetään. Esimerkiksi keittöpäivänä keitto saapuu pusseissa, josta se kaadetaan kuumennusastioihin. Oppilaiden mielipiteet vaikuttivat hieman ristiriitaisilta esimerkiksi ahtauden ja viihtyvyyden kohdalla. Oppilaat vastasivat, että vaikka tila on ahdas niin niinä päivinä kun tilaa on, ruokailu on mukava kokemus.

Toisessa osioissa oppilaille järjestettiin väittely. Luokka jaettiin kahtia ja oppilaat saivat jae- tuissa ryhmissään päättää olivatko asian puolesta vai vastaan. Väittelyyn annettiin aiheita edellisestä mielipideleikistä. Väittely alkoi aika vaisusti, mutta hetken kuluttua saatiin kui-

tenkin mielipiteitä väiteltäväksi. Positiivisia asioita väittelyssä tuli esille esimerkiksi se, että ruokala on valoisa ja seinien valkoinen väri on puhtauden väri. Negatiiviset vastasivat, että ruokala on liian valoisa, koska aurinko paistaa silmiin. Valkoinen on tylsä väri ja ruokalan tulisi saada jotain väriä esimerkiksi huonekasveista. Positiivisten mielestä ruokalassa on kasvi, josta ei vain pidetä huolta tarpeeksi. Siihen negatiiviset vastasivat, että ruokalaan tulisi saada lisää kasveja ja nimenomaan aitoja kasveja eikä muovikukkasia.

Ruokalan siisteydestä keskusteltaessa positiiviseksi asiaksi koettiin se että ruokalan keittäjät siivoavat ja ylläpitävät siisteyttä ruokailun aikana. Tästä väitteestä saimme aikaan keskustelua oppilaiden omasta vastuusta pitää ruokalansa siistinä. Tosin oppilaista kukaan ei ollut kovinkaan innokas ylläpitämään siisteyttä esimerkiksi siivoamalla omat jälkensä ruokailun jälkeen. Keittiöhenkilökunta koettiin myös asiantuntemattomana ja jopa työkeänä. Keittäjä ei juttele oppilaille ja jos oppilaat kysyvät jotain esimerkiksi ruoan sisällöstä tai erityisruokavaliosta he saavat vain töksähtelevän vastauksen ruoan sisällöstä.

Väittelyn jälkeen keskusteltiin siitä, miten ruokalaa voisi parantaa. Tässä vaiheessa opettaja tuli mukaan keskusteluun ja heitti idean oppilaskunnan vaikutusvallasta, mutta oppilaat (muutama luokan oppilaista oli oppilaskunnan jäsen) olivat sitä mieltä, että vaikka oppilaskunta ehdottaa muutoksia niitä ei hyväksytä päättäjätaholla, koska ne vievät liikaa rahaa. Oppilaskunta saa jonkin verran rahaa käytettäväksi koulun viihtyvyyden edistämiseen, mutta osa rahoista käytetään viihteen järjestämiseen kuten keilaamiseen. Aikaisempina vuosina rahaa on käytetty mm. sohvien hankkimiseen oppilaiden käyttöön. Oppilaat kuitenkin tuntuivat haluttomilta käyttämään kyseistä rahaa ruokalan parantamiseen, joskin osa oppilaista kehitti täysin käytettävissä olevia menetelmiä, kuten kuvaamataidontunnilla tehtävien koristeiden ym. ”ilmaisten” menetelmien hyväksi käyttöä. Osa oppilaiden unelmista oli aika kaukaa haettuja ja osa pareista heittäkin koko asian aivan leikiksi ja halusi ruokalaan toteuttamattomissa olevia asioita.

Kolmannessa osiossa oppilaat jaettiin pareiksi. Oppilasparit saivat paperit, johon he saivat kirjoittaa viisi asiaa, jotka muodostaisivat heidän unelma ruokalansa. Pareja/ pienryhmiä oli yhteensä 14 ja näistä ryhmistä kymmenen oli sitä mieltä, että heidän unelmaruokalansa olisi siisti. Yhdeksän toivoi valoisuutta. Kuusi halusi tilavan ruokalan. Viisi toivoi isoa ja värikästä. Muita toiveita oli mm. moderni, mukava, viihtyisä, toimiva, avara, tehokas, hyvän tuoksuinen, kaunis ja tyylikäs. Ruokalalta toivottiin myös hyvää ja monipuolista ruokaa. Päätteeksi keskusteltiin heidän kanssaan miten unelmaruokala olisi mahdollista toteuttaa. Oppilaat olivat sitä mieltä että he itse voisivat kiinnittää ruokalan siisteyteen enemmän huomiota ja kantaa kortensa kekoon siivoamalla omat sotkunsa. Samoin ruokalaan voisi tehdä kuvaamataidon tai käsityön tunneilla somisteita.

## 5.2 Toinen haastattelu kyselylomakkeen avulla

Toisella haastattelukerralla oppilaille tehtiin ensimmäisestä kerrasta kyselylomakkeet, jossa kysyttiin oppilailta niistä asioista tarkennuksia, jotka olivat jääneet epäselviksi ensimmäisellä kerralla. Kyselylomakkeessa oli laitettu ääripäitä eri vaihtoehtoinen oppilaille, esimerkiksi onko ruokala iso vai pieni sekä neljä eri vaihtoehtoa; samaa mieltä, osittain samaa mieltä, osittain eri mieltä ja täysin eri mieltä. Kyselylomake eteni näin jokaisessa kysymyksessä ja kaksi viimeistä kysymystä oli avoimia. Tällaisella kyselylomakkeella pystyttiin saamaan jokainen oppilas miettimään todella vastaustaan eikä voisi vain ympyröidä vastausta; ei samaa eikä eri mieltä. Näin oppilaiden oli tunnistettava väittämistä ristiriidat.

Kysely tunnetaan survey-tutkimuksen keskeisenä menetelmänä. Se tarkoittaa kyselyn, haastattelun ja havainnoinnin muotoa, jossa kerätään standardoidusti aineistoa ja jossa kohdehenkilöt muodostavat otoksen tietystä joukosta. Kyselytutkimuksen etuna pidetään sitä, että sen avulla saadaan kerättyä laaja tutkimusaineisto, koska siihen voidaan ottaa paljon osallistujia ja sen avulla voidaan kysyä useita kysymyksiä kerrallaan. (Hirsjärvi, Remes, Sajavaara 2009, 193 - 195)

Ongelmana kyselyssä on kuitenkin tulosten analysointi. Kyselyn toteuttaja ei voi olla varma onko kyselyyn vastaaja vastannut huolellisesti ja rehellisesti kyselyyn. Kyselyssä voi tulla väärin ymmärryksiä, jotka johtavat niin sanotusti väärin vastauksiin. Kyselyn toteuttajan tulee huolellisesti laatia kysymyksensä ja testata kyselyä, koska jos kyselyyn vastaaja ei ole perehtynyt kyselyn aiheeseen tai ei ymmärrä kysyttyä kysymystä vastaajan alkuperäinen mielipide muuttuu analysointi vaiheessa vääräksi. (Hirsjärvi ym. 2009, 195)

Kyselyissä on eri muotoja kuten posti- ja verkkokysely sekä kontrolloitukysely. Opinnäytetyössä käytettiin kontrolloitujakyselyä, joka tarkoittaa sitä, että tutkija jakaa lomakkeet henkilökohtaisesti esimerkiksi koulussa, työpaikalla, tai messutilaisuudessa. Kysymystä jakaessaan haastattelija kertoo tutkimuksen tarkoituksesta ja selventää kyselyä vastaajille. Kyselylomakkeiden avulla voidaan kerätä tietoa tosiasioista, käyttäytymisestä ja toiminnasta, tiedoista, arvoista, asenteista sekä uskomuksista ja mielipiteistä.

Kyselyihin voidaan valita monia erimuotoja, yleisesti käytetään kolmea erimuotoa:

1. Avoimet kysymykset jossa esitetään vain kysymys ja jätetään tyhjä tila vastausta varten
2. Monivalintakysymykset, joissa tutkija on laatinut numeroidut vastausvaihtoehdot ja vastaaja merkitsee rastin tai rengastaa lomakkeesta valmiin vastaus vaihtoehdon tai useamman vaihtoehdon.

3. Asteikkoihin eli skaaloihin perustuva kyselytyyppi jossa esitetään väittämiä ja vastaa- ja valitsee niistä sen miten voimakkaasti hän on samaa mieltä tai erimieltä kuin esitetty väittäjä. (Hirsjärvi ym. 2009, 198 - 200)

Toisella tapaamiskerralla tehtiin oppilaille kysely, jotta saataisiin kaikkien oppilaiden mielipiteet. Kyselylomakkeeseen kerättiin edellisellä kerralla askarruttaneet asiat. Oppilaat tuntuivat tällä käyntikerralla jo paremmin asennoituneemmilta ja rentoutuneemmilta kuin edellisellä käyntikerralla ja he olisivat toivoneet, että heidän kanssaan olisi jatkettu työskentelyä pidempään kuin vaan kyselyn suorittamisen ajan. Myös tällä kerralla saatiin keskustelua aikaan kysymysten johdosta. Kysymyksiä tuli esimerkiksi kyselylomakkeen kysymyksistä sekä mielipiteitä, joita oppilaiden piti kerätä paperille. Oppilaat ilmaisivat vastauksiaan myös ääneen, joten tämä on saattanut vaikuttaa osan oppilaista vastauksiin kyselylomakkeessa.

Suuri osa oppilaista oli sitä mieltä, että nykyinen ruokala on pieni ja sen tulisi olla isompi. Myös ruokalan väriltä oltiin yksimielisiä. Ruokalan tuoksua kyseltäessä vastaukset jakautuivat tasaisemmin. Tosin edelleenkin suurin osa luokasta oli sitä mieltä, että ruokalassa ei tuoksu tarjottavalle ruoalle. Oppilaiden mielipidettä kysyttiin ruokalan puhtaudesta jo ensimmäisellä tutkimuskerralla. Silloin vastaukset olivat negatiivisia, mutta tässä kyselyssä suurin osa oppilaista vastasi, että ruokala on lähes puhdas. Vain yksitoista kolmestakymmenestä oli sitä mieltä että ruokala on likainen. Kaksikymmentäyksi oppilaista oli sitä mieltä, että ruokalaan on mukava mennä kaikista muista vastauksista poiketen. Oppilas, joka oli vastannut ruokalan olevan liian pieni, pahan hajuinen ja likaisen kulunut, oli silti mielellään menossa ruokalaan.

Kysyttäessä ruokalan viihtyvyyttä kyllä ja ei-vastausten avulla oppilaiden mielipiteet jakautuivat selkeämmin. Kahdeksantoista kolmestakymmenestä vastasi, että ruokalassa on tarpeeksi viherkasveja. Oppilaista 90 prosenttia oli sitä mieltä, että ruokala oli tarpeeksi valoisa ja kaksikymmentäkaksi kolmestakymmenestä oli sitä mieltä, että ruokalassa saa ruokarauhan. Tästä syystä nämä asiat ovat ruokalassa hyvin ja joihin ei tarvitse puuttua. Hälyttävintä kyselyssä oli, että 80 prosenttia oppilaista oli sitä mieltä, että henkilökunta ei ollut mukavaa. Tämä on asia, jonka tulee välittyä ruokalan henkilökunnalle jatkoa ajatellen.

Kyselyssä oli kaksi avointa kysymystä. Oppilailta kysyttiin millainen olisi heidän mielestään moderni ruokala. Tämä kysymys kumpusi ensimmäisestä haastattelukerrasta, jossa oppilaita pyydettiin kuvailemaan unelmaruokalaansa. Vastauksia tuli monenlaisia, mutta kattavampia vastauksia olivat *”Siisti, vähän värikkäämpi, siistit uudet pöydät ja tuolit, Tilava, valoisa ja tehokas, Vähän erilaisempi kuin tavallinen, Henkilökunta mukavampaa ja paljon kasveja, Tarpeeksi iso ja hyvä ruoka valikoima, Pelkistetty, tyylikäs, enemmän värejä ja oikeita kasveja, Hajuton, Simppeli ja siisti”*.

Toisena avoimena kysymyksenä oli, kuka hoitaisi viherkasveja, jos sellaisia ruokalassa olisi enemmän. Kaksi kolmasosaa vastanneista oli sitä mieltä, että tehtävä kuuluisi siivoojille tai ruokalan henkilökunnalle. Noin neljännes oli sitä mieltä, että oppilaiden tulisi kantaa kortensa kekoon ja hoitaa kastelu ja loput olivat sitä mieltä, että asia ei kiinnosta heitä tippaakaan.

Opettajille tehtiin vastaavanlaisen kysely kuin koulun oppilaille. Nämä kyselylomakkeet jaettiin opettajille täytettäväksi toisen haastattelukerran yhteydessä. Kysymykset olivat pääasiassa samat kuin oppilailla. Ainoastaan avoimet kysymykset olivat erilaisia. Yllätyksenä tuli, että opettajille tuotti paljon enemmän hankaluuksia vastata kysymyksiin kuin oppilaille. Kyselylomakkeessa oli ristiriitoja, joista opettajien piti löytää omaa mielipidettä vastaava vastaus. Asteikkona käytettiin 1 samaa mieltä, 2 osittain samaa mieltä, 3 osittain eri mieltä ja 4 eri mieltä. Vastausvaihtoehdot selitettiin kyselylomakkeen alussa, mutta siltikään kaikki opettajat eivät ymmärtäneet tätä. Kyselyyn vastasi kaiken kaikkiaan 16 opettajaa.

Ensimmäisen vierailukerran jälkeen luokkaa valvovaa opettajaa jututettiin. Vastaukset esitettyihin aiheisiin olivat mielenkiintoisia. Kaikki eivät eronneet täysin oppilaiden ajatuksista. Tämän innoittamina päädyttiin tekemään myös opettajille samanlainen kysely kuin oppilaille.

Kyselylomakkeella haluttiin selvittää, kuinka paljon opettajien ja oppilaiden näkemykset eroavat samoista asioista. Saatiin myös lisää tutkimusmateriaalia työhön. Seuraavassa vertailaan opettajien ja oppilaiden vastauksia samaan kyselylomakkeeseen sekä sitä, kuinka ne eroavat toisistaan.

Opettajien ja oppilaiden mielipiteet erosivat siinä kohtaa, että 15 opettajan mielestä ruokalassa oli tarpeeksi kasveja. Ainoastaan yhden opettajan mielestä niitä ei ollut tarpeeksi siellä. Oppilaiden mielestä taas ruokalassa olisi saanut olla enemmän kasveja ja he kokivat kasvien tuovan lisää viihtyvyyttä ja väriä ruokalaan. Samoin kaikki opettajat pitivät keittiöhenkilökuntaa asiantunteva, kun taas lähes kaikki oppilaat olivat sitä mieltä, että he eivät ole asiantuntevia. Muutama opettaja oli kuitenkin laittanut vielä, että he eivät koe keittiöhenkilökuntaa silloin asiantuntevana, kun siellä on tuuraajia. Toisaalta nuorten mielipiteeseen henkilökunnan asiantuntevuudesta saattaa vaikuttaa heidän omakin suhtautuminen henkilökuntaan sekä se, että kouluruokaa pidetään huonona. Tästä syy on henkilökunnassa. Monikaan oppilas ei varmasti tajua sitä, että keittiöhenkilökuntaa tekee ruoan sillä rahamäärällä, mikä koululle on annettu ja ettei sillä rahamäärällä välttämättä loihdita mitään erikoisempaa. Nuorten mielipiteeseen saatettaisiin voida vaikuttaa sillä, että heillä olisi mahdollisuus esimerkiksi kerran kuukaudessa toivoa mieliruokaa ja äänestyksessä eniten saanutta ruokaa valmistettaisiin yhtenä päivänä.

Puolet opettajista ei myöskään kokenut saavansa ruokalassa ruokarauhaa. Tähän on sinänsä turha puuttua, koska kummatkaan ei kuitenkaan nähnyt ruokalan melua isona ongelmana eikä oppilaat taas halunnut tehdä asialle mitään. Sen kitkeminen pois ruokalasta voisi tuottaa vaikeuksia.

Opettajien unelmaruokala olisi kodinomainen, värikkäämpi ja siellä olisi taustamusiikkia teeman mukaan. Opettajat myös toivoivat mahdollisuutta sellaiseen ruokailuun, ettei silloin olisi paikalla oppilaita, kun ei ole valvontaa. Opettajien pitää siitä huolimatta syödä ruokalassa, vaikka heillä ei olisi ruokavalvontaa. Muutamat opettajat toivoivat mahdollisuutta syödä opettajan huoneessa. Osaltaan tähän toivomuksiin varmasti vaikuttaa se seikka, että opettajat eivät saa ruokarauhaa ja he joutuvat puuttumaan erinäisiin käihinöihin oppilaiden välillä, vaikka heillä ei olisi ruokavalvontaa. Eli periaatteessa he ovat aina valvomassa oppilaiden ruokailun sujuvuutta valvontavuorosta huolimatta. Myös toivottiin sitä mahdollisuutta, että ruokalan tunnelma olisi rauhallinen ja sivistynyt. Opettajilta löytyi myös samoja ajatuksia kun oppilailta, että ruokala saisi olla avarampi, valoisa, rauhallinen, siisti ja viihtyisä. Muutamat opettajat toivoivat myös hyvää ruokaa ja seuraa.

Ensimmäisellä haastattelukerralla kysyttiin oppilailta positiivisia ja negatiivisia ajatuksia ruokalasta. Luokan seinällä oli kaksi isoa pahvia, johon toiseen liimattiin negatiiviset ajatukset ja toiseen positiiviset ajatukset. Oppilaat saivat kahden värisiä post-it-lappuja; vihreitä ja punaisia. Myös opettajilta kysyttiin sitä, kuinka he kokevat oman ruokalansa. Positiivisina asioina koettiin ruokalan pyöreät pöydät, tilan muoto ei ole laitospäinen ja ruokala on siisti. Samoin hyvänä asiana koettiin valoisuus, korkea katto, tilan avoimuus sekä ruokalan kaunis "kaari". Hieman ristiriitaa aiheutti se, että osa opettajista koki samassa kyselyssä positiivisena asiana sen, että ei ole melua. He ovat kuitenkin vastanneet negatiiviseen asiaan, että ruokalassa on joskus melua.

Negatiivisena asiana koettiin samat mitä oppilaatkin olivat kokeneet eli ruokala on hieman ahdas, pöydät ovat liian pieniä ja oppilaiden käytös on välillä todella huonoa. Siihen saateen joutua puuttumaan useaan kertaan ruokailun aikana, jolloin myös opettajien on vaikea keskittyä omaan ruokailuunsa. Ruokala oli myös ruuhkainen ja meluisa. Yhden opettajan mielestä ruokalassa ei ollut mitään negatiivista.

Opettajien mielipidettä kysyttiin, tuoksuuko ruokalassa tarjottavalta ruoalta. Yllätys oli, että viisi opettajaa kuudestatoista koki, ettei ruokalassa tuoksunut tarjottavalta ruoalta lainkaan. Muutenkin opettajien mielipiteet jakoutuivat siten, että he olivat osittain eri mieltä tai täysin eri mieltä. Muissa vastauksissa mielipiteet olivat jakautuneet paljon tasaisemmin eri vaihtoehtoihin, mutta tässä kysymyksessä ne olivat jakautuneet melko jyrkästi kahteen vaihtoehtoon.

### 5.3 Oppilaiden kolmas haastattelu videohaastattelun pohjalta

Kaiken kaikkiaan haastatteluihin osallistui kahdesta luokasta; A ja B. Kolmannella kerralla haluttiin tarkentaa niitä asioita kysymysten muodossa, jotka olivat jääneet ensimmäisillä kerroilla vaivaamaan. Ensimmäisillä kerroilla haastattelut tehtiin erilaisten leikkien avulla. Silloin kerättiin tietoa ruokalasta ja siitä, miten sitä voitaisiin kehittää parempaan suuntaan. Tarkoituksena ei ollut kuitenkaan puuttua itse ruokaan millään tapaan, koska siihen ei voitu tehdä muutosta. Luokan opettajan tapaaminen oli ennen haastattelua. Hän toivoi, ettei itse ruokaan millään tapaa puututtaisi, jottei nuorilla heräisi toiveita sen muuttumisesta. Siitä huolimatta otettiin mielenkiinnolla vastaan oppilaiden ajatuksia myös itse ruoasta, koska aiheeseen ja mielikuviin liittyi osaltaan ruoka mitä heille tarjotaan päivittäin.

Videohaastattelussa ensimmäisenä mieleen jäi se, että ruokalan tuoksusta oltiin eri mieltä. Syynä tähän sanottiin sen johtuvan ruoasta eli kun ruoka on pahaa. Nuoret mieltävät sen myös siihen, että ruoka tuoksuu pahalta eikä tämän takia ruokalassa ole miellyttävä tuoksu. Kuitenkin tarjottava ruoka maistuu siltä miltä pitää eli jos tarjolla on hernekeittoa, se myös maistuu hernekeitolta. Keskustelussa nousi esille myös se, ettei ruokalassa ole aina ruokarauhaa sekä opettajat että oppilaat nostivat tämän asian esille. Sekä A että B luokalta kysyttiin, että haluaisivatko he ruokarauhaa. Molemmat luokat totesivat että ei. Vastaukset yllättivät, koska tästä kuitenkin videokeskustelun aikana puhuttu ja tämä he olivat nähneet negatiivisena asiana. Tämän takia haluttiin tietää, miksi oppilaat eivät halua ruokarauhaa. Syynä oli se, että koska ruokalassa on jo valmiiksi ahdasta, siellä on vaikea syödä rauhassa. Eli todennäköisesti jos oppilailla olisi mahdollista saada isompi ruokasali, sinne saatettaisiin myös haluta silloin ruokarauha.

Pitäjänmäen koulu saa vuosittain kolmetuhatta euroa käytettäväksi viihtyvyyteen, aiemmin rahat on käytetty esimerkiksi uusiin sohviin koululla sekä siihen, että oppilaat ovat menneet keilaamaan. Oppilailta kysyttiin olisivatko he valmiita käyttämään rahaa ruokalan kunnostamiseen. A luokka suhtautui erittäin negatiivisesti tähän ehdotukseen. B luokkalaiset taas oli vähän myöntyväisempiä ajatukselle, mutta toisaalta, he käyttäisivät rahat mieluummin esimerkiksi luokkaretkeen tai yhteiseen hyvään. Ruokalaa ei nähty sellaisena kohteena, johon kannattaisi panostaa. Mikä sinänsä on outoa, koska eräällä tapaa myös ruokalan voi nähdä yhteisenä hyvänä ja jos sen viihtyvyyttä parannettaisiin, ehkä myös oppilaista olisi miellyttävää käydä siellä ja he myös viihtyisivät siellä paremmin. Keskustelussa nousi esille se seikka, että ruokalassa ei mahdu kävelemään pöytien välistä. Kolmannella kerralla oppilailta kysyttiin voisiko niitä pöytiä sijoitella eri tavalla. Kummallekaan luokalle ei tullut ajatuksia siitä. Toisaalta pöytien uudelleen asettelua hankaloittaa hieman se, että kaikki pöydät ovat pyöreitä eli todennäköisesti sinne pitäisi hankkia toisen malliset pöydät, jos ne halutaan asettaa eri

tavalla. Ongelmallista olisi myös se, että oppilaat sekä opettajat pitivät pyöreitä pöytiä viihtyisinä, koska ovat hieman erilaisemmat kuin normaalisti ruokalassa on. Niiden muuttamiselle ei edes välttämättä oltaisi halukkaita.

Viimeisenä asiana kysyttiin sitä, että miten ruokalaan voisi tuoda lisää väriä. Tästä haluttiin saada mahdollisimman realistisia ajatuksia, esimerkiksi sellaisia mitä oppilaat voisi tehdä itse kuvaamataidon tunnilla. Molemmilta luokilta tuli todella luovia ajatuksia. Ne kerättiin. Oppilaat ehdottivat seinien maalaamista, pöytäliinoja, kasveja, verhoja ja kuvaamataidon töitä. Muutama oppilas näki myös kehittämisenvaraa henkilökunnan työasuissa, niistä toivottiin värikkäämpiä sekä värillisiä lautasia ja serviettejä myös toivottiin. Toisesta luokasta oppilaat nostivat sellaisen mahdollisuuden esille, että seinille saisi piirtää ja tehdä sillä ruokalasta eläväisemmän näköisemmän. Oppilaat toivoivat yhteisesti ruokalaan oikeita kasveja, nämä toisivat enemmän väriä sinne kuin tekokasvit. Kaiken kaikkiaan suurin osa oppilaiden ehdotuksista oli sellaisia, että siihen tarvittava rahamäärä olisi todella pieni. Vaadittaisiin ehkä enemmänkin opettajilta sekä oppilailta oma-aloitteisuutta siihen, miten sitä ruokalaa voitaisiin parantaa koulun antamalla puitteilla.

## 6 Kehitysehdotukset

Kehitysehdotuksia käsiteltiin oppilaiden, opettajien ja Fazer Amican henkilökunnan näkökulmasta. Henkilökunnan (erityisesti opettajien) välinpitämättömyys ja kaavoihin kangistuminen on yksi suurimmista ongelmista ruokalassa. Monet ongelmat tiedostetaan, mutta niihin ei puututa tai havaittavia ongelmakohtia ei lähetä kehittämään. Hyvänä esimerkkinä voi pitää ruokalassa syntyvää melua, jonka tiedostaa sekä opettajat että oppilaat. Opettajat, joilla on auktoriteettia oppilaisiin, eivät hyödynnä sitä.

Koululla voitaisiin yhteisesti miettiä rahoituksen järjeistämistä eli kun koulu saa kerran vuodessa kolmetuhatta euroa, niin siitä voisi hyvin käyttää 500 - 1000 euroa ruokalan ulkonäön muuttamiseen, esimerkiksi verhojen, pöytäliinojen, kasvien ja muiden somisteiden hankintaan. Siitäkin huolimatta koululla jäisi virkistystoimintaan rahaa. Tällä hetkellä ruokailua ei ole porrastettu ainakaan kovin selkeästi eli opettajat pääsee tuntien välissä syömään silloin, kun heille käy. Koululla voitaisiin harkita ruokailun porrastamista ja merkitsemistä lukujärjestykseen, koska ruokailuun on varattu 15 - 20 minuuttia. Olisi sujuvampaa jos mentäisiin luokittain syömään. Kun jonot ovat ruokalassa pitkät ja aikaa varattu vain 15 - 20 minuuttia, oppilaat kokevat nopeammaksi tavaksi käydä läheisellä R-kioskilla, johon kävelee viisi minuuttia.

Haastatteluissa kävi ilmi, että oppilaat tuntevat lautasmallin, mutta pitävät sitä hyödyttömänä. Ruokalan seinillä ei ole mitään lautasmalli- tai ruokapyramidi-julistetta. Vaikuttaisiko nii-

den näkyminen seinällä siihen, mitä nuori kerää lautaselleen? Nythän osa nuorista syö ruokailun yhteydessä leivän tai juo lasin vettä. Oppilaille olisi hyvä informoida ruokien ravintosisällöstä, vaikka he eivät ymmärtäisi kaloreiden laskemisesta mitään. Jokainen osaa verrata suklaapatukan ja kouluruokailun lautasen ravintoarvoja.

Oppilaat voisivat omalla käyttäytymisellään kohentaa ruokalan ilmapiiriä, olemalla kohteliaita siivoamalla omat sotkunsu pois sekä kunnioittamalla toisten ruokarauhaa ja työtä. Olemalla kohteliaita keittiöhenkilökunnalle, esimerkiksi se, että he kävisivät joskus kiittämässä ruoasta, saattaisi hieman laukaista jännittynyttä ilmapiiriä oppilaiden ja ruokalan henkilökunnan välillä.

Oppilaiden vanhemmat voisivat myös osaltaan vaikuttaa oppilaiden mielikuviin kouluruoasta, jos kotiruoka ei olisi aina valmisruokaa tai noutoruokaa, vaan itse tehtyä kotiruokaa, oppilailta voisi olla erilainen asenne. Nykyään monissa kodeissa on harvoin perheen yhteisiä ruokahetkiä, vaan jokainen syö silloin kun kerkiää eikä ruoanlaatu ole välttämättä terveellisimmästään päästä. Lämmin ateria saatetaan korvata karkilla ja sipsillä, jolloin kouluruoka jää nuoren ainoaksi terveelliseksi ja lämpimäksi ruoaksi. Vanhempien tulisi korostaa nuorelle kotiruokailun merkitystä ja omalta osaltaan valistaa nuorta terveellisistä ruokailutottumuksista. Vanhempien tulisi opettaa nuorille mediakriittisyyttä, esimerkiksi kumiperunoista. Vanhempien omat mielikuvat kouluruoasta heidän aikakaudelta eivät välttämättä vastaa tämän päivän kouluruokailua, jonka takia voisi olla hyvä järjestää vanhempainiltoja, joissa kouluruoan valmistajat olisivat paikalla.

Henkilökunta voisi kuunnella oppilaiden ideoita ja ajatuksia ruoasta sekä toimia niiden pohjalta. Koululla ei ole mitään toiveruokapäivää eli tästä voisi löytyä yksi kehittämisen kohde Fazer Amicalla. Fazer Amican pitäisi huomioida se, että oppilaat näkevät kuinka heille tarjottava ruoka valmistuu avokeittiön ansiosta. Haluaisitko itse syödä lohikeittoa, jonka olet nähnyt kaadettavan pussista kattilaan? Oppilaiden huomiointikykyä aliarvioidaan, kuinka moni oppilaista arvostaisi ruokaa enemmän, jos salaatti olisi aseteltu kauniisti pakkiin tai lihapullien päällä olisi persiljaa koristeena. Söisivätkö oppilaat enemmän kouluruokailussa, jos ruoan esilepano muistuttaisi enemmän ravintolaruokaa?

Keittiöhenkilökunta unohtaa työskentelevänsä 13 - 16 -vuotiaiden kanssa, joten hauskojen nimien keksiminen ruoille on turhaa, esimerkiksi Sirkun Silakkapihvit. Enemmänkin keittiöhenkilökunta voisi keskittyä niihin mielikuviin mitä nuorelle syntyy, kun se ruoka on laitettu esille eikä harhaanjohtaviin mielikuviin siitä kuka sen ruoan on tehnyt tai miltä sen tulisi näyttää, esimerkiksi Aurinkosalaatti. Oppilaiden ja keittiöhenkilökunnan väliset jännitteet voisivat aueta sillä, että henkilökunta kiinnittäisi enemmän huomiota ulosantiin, esimerkiksi eivät tiuskisi tai osaisivat vastata nuoria askarruttaviin kysymyksiin ruoasta ilman empimistä.

Ruokalahenkilökuntaa tulisi aika ajoin muistuttaa siitä, että hekin ovat palveluammattissa, jossa asiakkaan kanssa täytyy pystyä kommunikoimaan luontevasti, myös suomen kielen taitoon pitää kiinnittää huomiota työnantaja puolelta.

Ruokalassa on vain yksi vakituinen keittäjä. Olisi hyvä tehdä kattava perehdytyskansio tuurajille sekä yhdelle siivoojalle, joka tulee ruuhka-aikaan auttamaan keittäjää. Perehdytyskansioon voisi sisällyttää kaikki esityöt mitä tehdään ennen ruokailua, ruokailun aikana ja ruokailun jälkeen. Olisi myös hyvä listata kaikki allergikot sekä yleisimmät ruoka-aineallergiat ja niiden merkitys tarjottavaan ruokaan. Fazer Amica voisi kiinnittää huomiota henkilökuntansa jaksamiseen ja työhyvinvointiin palkkaamalla lisää henkilökuntaa tai selvittämällä tilanteen vakavuutta tarvitseeko sinne toista henkilöä töihin.

Vaikeinta työssä oli huomata opettajien ja oppilaiden välinpitämättömyys asioihin. Opettajat olivat sitä mieltä, että asiat ovat aina olleet näin, niin niitä ei tarvitse korjata tai muuttaa. Oppilaita ei alkuun kiinnostanut juurikaan osallistua keskusteluun, koska ruokala ei ole heidän käytössään kuin muutaman kuukauden. Tämän takia olisi varmasti ollut helpompaa ja tutkimuksellisesti tehokkaampaa haastatella seitsemäs - tai kahdeksaluokkalaisia. Välillä tuntui siltä, että sai kiskoa oppilaista vastauksia ulos tai ohjata haastattelua oikeille raiteille. Opettajien tiedotus oppilaille meistä oli hieman puutteellista. Sen huomasi siitä, että ensimmäisellä kerralla oppilaat olivat erittäin hiljaisia ja yhteistyöhaluttomia. Kun taas seuraavalla kerralla he eivät olisi halunneet, että lähdemme oppitunnilta pois.

Pohdimme myös sitä, että jos kouluruoka tulisi maksulliseksi. Nyt lehdissä kirjoitetaan paljon siitä, että kuinka vähän ruokailuun käytetään rahaa oppilasta kohden, joten mitä jos oppilaat maksaisivat siitä ruoasta sen muutaman euron päivässä. Jos he tällä rahalla saisivat enemmän vaihtoehtoja, joista valita mieleinen ruoka. Nyt varmasti se muutama euro päivässä ei riitä siihen, mikä menee viereiseen R-kioskiin. Suomessa on ehkä liikaa jämähdetty ajatukseen, että kouluruokailun tulisi olla ilmainen, koska ei se ole ilmainen monissa muissakaan maissa. Niissä maissa missä se on ilmaista, kouluruoan laatu ei välttämättä ole kovinkaan hyvä. Jos ruokailu olisi maksullinen, oppilaat vanhempiensa kanssa voisivat vaikuttaa osalta siihen mitä oppilaille tarjotaan koulussa. Tällä hetkellä ruoan monipuolisuuden vaikuttaa raaka-aineiden kasvava hinta. Raaka-aineiden hinta ja kouluruokailuun käytettävä raha ei mene samassa suhteessa. Jos ruokailua ei taas muutettaisi maksulliseksi, olisiko mahdollista nostaa valtion tukea kouluruoalle, jotta nykyinen tilanne saataisiin korjattua.

Ruokalan viihtyvyyden parantamista hankaloittaa se, että kaksi kokonaista ruokalan seinää on lasia. Tällöin siellä ei jää seinätilaa, johon kiinnittää piirustuksia tai muita taideteoksia, joita oppilaat ovat tehneet kuvaamataidon tunnilla. Yhtenä ratkaisuna voitaisiin kehittää vaihtuva ikkunateema vuoden aikojen mukaan, esimerkiksi syksyllä värikkäitä lehtiä ja talvella lumiuk-

koja ja -hiutaleita joko askarreltuna silkkipaperista tai ikkunamaaleista. Myös käsityötunnilla pystyttäisiin tekemään pöytiin pienet koristeet, pöytäliinat tai ommeltaisiin vaihtuvat ikkuna-verhot. Opettajat ja oppilaat ovat jääneet liikaa ajatukseen, jos ruokalan ulkonäköä muutetaan, siihen tarvitaan erikseen jostain rahaa. Oppilaat toivoivat ruokalaan oikeita kasveja. Ne pelkästään toisivat piristystä sinne. Kasvit voisivat olla helppohoitoisia, esimerkiksi sellaisia, jotka vaativat vain kastelun kerran viikossa.

## 7 Johtopäätökset

Ruokala vaikuttaa olevan kaikille arka alue käsitellä suullisesti, kirjallisen palautteen perusteella olisi ehkä helpointa aloittaa muutoksen tekeminen. Esimerkiksi suunnittelukilpailun järjestäminen ja voittajan vision toteuttaminen saattaisi tehdä koulun oppilaiden ja henkilökunnan yhteishengelle hyvää. Opinnäytetyöstä saattaa olla pientä apua koululle, mutta varsinainen työ, jää tämän opinnäytetyön valmistumisen jälkeen edelleen henkilökunnan ja oppilaiden harteille.

Työ vaatisi konkreettista toimeksi panijaa, joka toteuttaisi suunnitelman käytännössä. Tämä kuitenkin tarvitsisi määrärahoja kaupungilta ja aktiivista yhteistyötä Fazer Amicalta ja Pitäjämäen koulun opettajilta sekä oppilailta. Työn toteutus vaatisi aikaa tekijältään sekä koululta ja lukuisia yhteistyöpalavereja, jotta kaikki osapuolet olisivat tyytyväisiä lopputulokseen. Ruokalan työntekijää ei saa jättää kaiken taakan alle ja toteutettavat sisustukselliset muutokset eivät saa olla liian suurta ylläpitoa vaativia.

Selvänä johtopäätöksenä voidaan todeta, että muutokselle on tarvetta, mutta kukaan ei ole valmis tekemään sen eteen töitä. Koulun henkilökunta ja oppilaat tarvitsevat selkeän ohjeistuksen siihen mitä ruokalan eteen olisi tehtävissä ja asiasta innostuneen tekijän sen eteen taistelemaan. Nuorten mielipiteet tulee ottaa ensimmäisenä huomioon ruokalan visuaalisuutta suunniteltaessa sillä he ovat ruokalan suurin käyttäjä ryhmä, mutta myös henkilökunnan, jotta tilasta saataisiin kaikkien silmää ja mieltä miellyttävä.

## Lähteet

Engeström, Y. 2002. Kehittävä työntutkimus. Helsinki: Edita.

Grönroos, C. 2000. Nyt kilpaillaan palveluilla. Porvoo: WSOY.

Guilland, A., Ikonen, P., Kivelä, S. & Vilkki, O. 2006. Hankesuunnitelma Gusto-hanke. Laurea - ammattikorkeakoulu, Optima.

Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P., Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola - Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M., Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja - Laatueväitä koulutyöhön. Saarijärven Offset.

Nieminen T.2004. Visuaalinen markkinointi. Porvoo: WSOY.

Perusopetuslaki. 21.8.1998/628. Viitattu 20.11.2011.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

Pitäjämäen peruskoulu. 6.11.2011. Viitattu 22.11.11.

<http://www.hel.fi/hki/pitpk/fi/Yhteystiedot+ja+palaute>

Virkkunen, J., Engeström, Y., Pihlaja, J., Helle, M. Muutoslaboratorio uusi tapa oppia ja kehittää työtä. 2001: Edita.

## Kuviot

Kuvio 1: ekspansiivisen oppimisen kehä .....	16
--	----

## Liitteet

Liite 1 Ohjelma runko.....	33
Liite 2 Kyselylomake oppilaille .....	34
Liite 3 Kyselylomake opettajille .....	36
Liite 4 Kysely taulukossa .....	38
Liite 5 Swot - analyysi .....	39

## Liite 1 Ohjelma runko

### Aloitus: Mitä mieltä olet? - ”Leikki”

- Kysymme oppilailta mitä positiivista ja mitä negatiivista ruokalassa on?
- Oppilaat kirjoittavat lapuille vastauksensa + oman nimensä
- Kun oppilaat ovat valmiita, laput kiinnitetään seinälle olevalle kartongille, jonka jälkeen käymme vastaukset läpi. (tällöin oppilas saa selittää miksi kokee jonkin asian negatiivisena tai positiivisena)
- Aikaa 15min

### Väli: Väittely

- Ryhmä jaetaan puoliksi (10hlö/otos ryhmä eli 5oppilasta väittelyjoukkueessa)
- Väittelyn aiheet ammennetaan edellisestä mitä mieltä leikistä
  - Asia joka saa eniten negatiivista tai positiivista palautetta tulee olemaan väittelyn pääaihe
- Toinen ryhmä puolustaa väitettä ja toinen vastustaa väitettä
- Aikaa 15min

### Lopetus: Millainen olisi oppilaiden unelma ruokala?

- Pareittain oppilaat miettivät millainen on unelma **ruokala** ja kirjoittavat kuvailun (adjektiiveja) a4 paperille.
- Nopea esittely tuotoksesta
- Mietitään miten samankaltaista tunnelmaa voisi tuoda omaan ruokalaan?
- Aikaa 15min

Tehtävien ajat ovat liukuvia. Esimerkiksi jos ensimmäisen tehtävän aikana tuntuu 10 min jälkeen, että asia on käsitelty, voidaan ”ylijääviä” minuutteja käyttää viimeiseen osioon.

## Liite 2 Kyselylomake oppilaille

**Kyselylomake (oppilaat)**

Vastaa alla oleviin kysymyksiin mielipidettäsi lähimmällä vaihtoehdolla  
(1 on samaa mieltä, 2 on osittain samaa mieltä, 3 on osittain eri mieltä, 4 eri mieltä)

1. Nykyinen ruokala on

Iso 1 2 3 4 Pieni

2. Ruokala pitäisi olla

Iso 1 2 3 4 Pieni

3. Ruokala tuoksuu hyvälle  
(tarjottavalta ruoalta)

Hyvälle 1 2 3 4 Pahalle

4. Ruokala on väritön

Värikäs 1 2 3 4 Väritön

5. Kalusteet ovat kuluneita

Kuluneet 1 2 3 4 Uusia

6. Ruokala on likainen

Likainen 1 2 3 4 Puhdas

7. Ruokalaan on mukava mennä

Mukava 1 2 3 4 Epämukava

Mitä mieltä olet?  
(Ympyröi vastauksesi)

8. Ruokalassa on tarpeeksi kasveja?

A: Kyllä

B: Ei

9. Keittiö henkilökunta on mukavaa?

A: Kyllä

B: Ei

10. Onko ruokala tarpeeksi valoisa?

A:Kyllä

B:Ei

11. Saatko ruokarauhan?

A:Kyllä

B:Ei

12. Millainen on moderni ruokala?

---

---

---

---

13. Jos ruokalassa olisi enemmän eläviä kasveja, ketkä niitä hoitaisivat ja miten?

---

---

---

---

Kiitos vastauksistasi! ☺

## Liite 3 Kyselylomake opettajille

**Kyselylomake (opettajat)**

Vastaa alla oleviin kysymyksiin mielipidettäsi lähimmällä vaihtoehdolla  
(1 on samaa mieltä, 2 on osittain samaa mieltä, 3 on osittain eri mieltä, 4 eri mieltä)

10. Nykyinen ruokala on

Iso 1 2 3 4 Pieni

11. Ruokala pitäisi olla

Iso 1 2 3 4 Pieni

12. Ruokala tuoksuu hyvälle  
(tarjottavalta ruoalta)

Hyvälle 1 2 3 4 Pahalle

13. Ruokala on väritön

Värikäs 1 2 3 4 Väritön

14. Kalusteet ovat kuluneita

Kuluneet 1 2 3 4 Uusia

15. Ruokala on likainen

Likainen 1 2 3 4 Puhdas

16. Ruokalaan on mukava mennä

Mukava 1 2 3 4 Epämukava

Mitä mieltä olet?  
(Ympyröi vastauksesi)

17. Ruokalassa on tarpeeksi kasveja?

A: Kyllä

B: Ei

18. Keittiö henkilökunta on asiantuntevaa?

A: Kyllä

B: Ei

Miksi? \_\_\_\_\_

10. Onko ruokala tarpeeksi valoisa?

A:Kyllä

B:Ei

11. Saatko ruokarauhan?

A:Kyllä

B:Ei

12. Millainen olisi unelmien ruokalasi?

---

---

---

---

13. Mikä on positiivista ruokalassa (viihtyvyyden kannalta)?

---

---

14. Mikä on negatiivista ruokalassa (viihtyvyyden kannalta)?

---

---

**Kiitos vastauksistasi! ☺**

## Liite 4 Kysely taulukossa

	1	2	3	4
1Nykyinen ruokala on	x	xxxxxxx	xxxxxxx xxx	xxxxxxx xxx
2Ruokalan pitäisi olla	xxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx	xxxxxxx		
3Ruokala tuoksuu tarjottavalle ruo- alle	xx	xxxxxx	xxxxxxx xxxxx	xxxxxxx x
4ruokala on väritön		xxxx	xxxxxxx xxx	xxxxxxx xxxxxx
5kalusteet ovat kuluneet	xxxxxxx	xxxxxxx xxxxxxx	xxxxxxx	
6ruokala on likainen	xx	x	xxxxxxx xxxxxxx xx	x
7ruokalaan on mukava mennä	xxx	xxxxxxx xxxxxxx xx	xxxxxxx xxxxxxx	xxx
	kyllä	ei	joskus	
8ruokalassa on tarpeeksi kasveja	xxxxxxx xxxxxxx xx	xxxxxxx xxxxx		
9henkilökunta on mukavaa	xxxxx	xxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx		
10ruokala on tarpeeksi valoisa	xxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx xxx	xxx		
11saan ruokarauhan	xxxxxxx xxxxxxx xxxxxx	xxxxxxx	x	

## Liite 5 Swot - analyysi

<p><b>VAHVUUDET:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• luo toimivan työkalun</li><li>• tekijöiden omakohtainen kokemus ja tietoperusta</li><li>• asiantuntijuus koulutuksen kautta</li></ul>	<p><b>HEIKKOUEDET:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Yhteistyö koulun kanssa</li><li>• Informaatiokatkokset</li><li>• Konkreettinen tuloksettomuus</li></ul>
<p><b>MAHDOLLISUUDET:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Yhteishengen kasvu</li><li>• voidaan tehdä uudelleen ja saada monipuolisempia ideoita</li><li>• saadaan oppilaat innostuman kehittämisestä</li></ul>	<p><b>UHAT:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Koulun negatiivinen suhtautuminen lopputulokseen</li><li>• pitäisi suorittaa myös keittiöhenkilökunnalle</li><li>• On vain työkalu, joka saattaa jäädä pöytälaatikkoon</li></ul>