

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat *saattavat poiketa* alkuperäisestä julkaisusta.

Julkaisun tekijä(t): Aalto, Mikko; Maunumäki, Arja

Julkaisun nimi: Opiskelijoiden innovaatiot lisäävät lähiruokatietoutta

Julkaisuvuosi: 2021

Versio: Kustantajan versio

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Aalto, M. & Maunumäki, A. (2021). Opiskelijoiden innovaatiot lisäävät lähiruokatietoutta. Oulun ammattikorkeakoulun tekniikan ja luonnonvara-alan lehti: Oamk_telulainen, 2(1), 7-8.

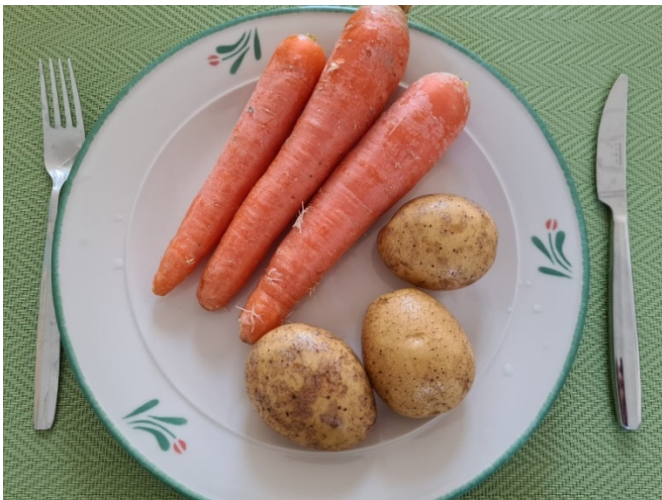
https://issuu.com/telu_oamk/docs/luova

Opiskelijoiden innovaatiot lisäävät lähiruokatietoutta

Kuluttajien kiinnostus lähiruokaa ja ruokaturvaa kohtaan lisääntyy. Lähiruoka tuo työtä paikallisille tuottajille ja jalostajille. Agrologiopiskelijat ideoivat tapoja, joilla julkinen hankintajärjestelmä tehdään tutuksi paikallisille tuottajille ja lähiruoka tunnetuksi erityisesti lapsille ja nuorille.

Lähiruoalla tarkoitetaan ruokaa, joka tuotetaan ja kulutetaan omalla alueella niin, että kuljetusmatkat eivät tule pitkiksi. Maa- ja metsätalousministeriön mukaan omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta (1). Etäisyyden lisäksi lähiruokaan liitetään myös sellaisia ominaisuuksia kuin käsityömäisyys, puhtaus ja pienimuotoisuus (2). Sillä on mahdollisimman lyhyt tuotantoketju ja se ottaa huomioon ympäristönäkökulmat ja kestävän kehityksen (3).

Lähiruoka herättää runsaasti kuluttajien mielenkiintoa. Alkuperän tuntemus, jäljitettävyyys, maku ja turvallisuus lisäävät kiinnostavuutta (2) ja lähiruoka on yksi ruokapolitiikan kärjistä (1). Lähiruoka edistää alueiden omaa ruokakulttuuria tuomalla esille paikallisia raaka-aineita, valmistustapoja ja paikallista osaamista (4). Sitran selvityksen mukaan kuluttajille yksi syy lähiruuan ostamiseen on lisäksi paikallisten yrittäjien tukeminen (3).



Perunoita Tyrnävältä ja porkkanoita Lumijoelta

Koronavirus on lisännyt lähiruuan kysyntää. Kun ruoka-aineet tilataan verkosta ja toimitetaan jopa kokonaan ilman henkilökohtaista kontaktia, se koetaan turvallisiksi. Jotkut toimijat ovat jopa kymmenkertaneet myyntinsä. (5.)

Lähiruoka julkisissa hankinnoissa

Julkisen sektorin toimijoiden kiinnostus, hankintaosaaminen ja tietämys lähiruuan saatavuudesta on lisääntynyt. Seuraava askel on saada käyttöön uuden hankintalain suosittelemat sosiaaliset ja ympäristövaikutukset. Valtioneuvoston periaate vastuullisista elintarvikehankinnoista velvoittaa kuntaruokailusta vastaavia toimimaan kotimaisen ja lähiruuan käytön lisäämiseksi. Perusteltua on toimitusketjun lyhyyteen liittyvien kriteerien huomioiminen silloin, kun sillä on merkitystä hankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin (6.)

- **Valtioneuvoston periaate vastuullisista elintarvikehankinnoista velvoittaa kuntaruokailusta vastaavia toimimaan kotimaisen ja lähiruuan käytön lisäämiseksi.**

Innovation Plan -opintojakso

Innovation Plan -opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija innovointiprosessiin siten, että hän tunnistaa mahdollisuuksia, osaa tuottaa ja kehittää ideoita ja arvioida niiden toteuttamismahdollisuuksia yhteistyössä sekä toimeksiantajana toimivan tahon että oman pienryhmänsä muiden opiskelijoiden kanssa. Opiskelijan tulee kyetä kuvaamaan kehitysprosessi, jonka suunnittelemiseen ja toteuttamiseen hän on opintojaksolla osallistunut.

Työskentely tapahtuu projektinomaisesti pienryhmätyönä, joten projektinhallinta on keskeisessä roolissa, samoin kuin viestintä ja yhteistyö toimeksiantajan kanssa. Käytännössä opintojakson alussa opiskelija perehtyy kehittämisen kohteena olevaan toimialaan hahmottaakseen kokonaisuuden. Innovointiprosessiin ja siinä hyödynnettäviin menetelmiin ja työkaluihin tutustutaan ja toimeksiantajalta saatu kehittämistehtävä toteutetaan melko intensiivisellä aikataululla.

Opettajiimi ohjaa työskentelyä opintojakson alkuosan luentojen jälkeen säännöllisillä ohjauspalaverilla ja tukee pienryhmien innovointityöskentelyä. Pienryhmä pitää itsenäisesti yhteyttä

toimeksiantajaan opintojakson aikana. Opintojakson lopussa pienryhmien tuotokset esitellään seminaarissa.

Tilaaajana Ruokeva-hanke

Innovation plan -opintojaksolla on tavallisesti ollut yhdestä neljään toimeksiantajaa. Syksyllä 2020 luonnonvara-alan monimuotoryhmällä MAA20KM oli vain yksi toimeksiantaja: Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Ruokeva -hanke. Kehitystehtävän aihepiiri oli lähiruoka. Tehtävä jakautui kolmeen osioon:

1. Miten julkiset hankinnat ja hankintamalli tehdään tuottajalle tutuksi?
2. Lähiruoan hyödyntäminen julkisissa keittiöissä.
3. Lähi- ja luomutuotteiden käytön viestittäminen erilaisille loppukäyttäjille.

Kaikki opiskelijoiden pienryhmät innovoivat alkuvaiheessa ratkaisuja kaikkiin kolmeen osioon ja kehittivät parhaiksi kokemiaan ideoita eteenpäin. Kukin pienryhmä esitteli sitten ideansa toimeksiantajalle, joka valitsi jatkokehittäviksi mielestään parhaat ideat. Tässä vaiheessa pienryhmiä ohjattiin tarkoituksellisesti keskittymään toisistaan poikkeaviin ratkaisuihin, jolloin toimeksiantajalle saatiin lopputuotteena erilaisia konsepteja. Jatkokehittävää valittuja ideoita työstettiin eteenpäin konsepteiksi samoja innovointiprosessin vaiheita, menetelmiä ja työkaluja käyttäen, joita oli käytetty prosessin alkuvaiheessakin.



Innovointiprosessin kierto

Innovoinnin tuloksia

Opiskelijat kehittivät tapoja, joilla hankintajärjestelmää tehdään tutuksi alkutuottajille. Lisäksi suunniteltiin mm. kuvallisia ruokalistoja päiväkodeille ja kouluille sekä infotauluja siitä, missä sen päivän kouluruuan raaka-aineet on tuotettu. Opiskelijat kehittivät myös suunnitelman, miten lähiruokatietouden lisääminen voitaisiin yhdistää varhaiskasvatukseen.

Yhtenä tuloksena oli suunnitelma sosiaalisen median hyödyntämisestä erityisesti nuorison lähiruokatietouden lisäämisessä.

Opintojaksopalaute

Opiskelijat pitivät erityisesti siitä, että saivat vapaasti innovoida ja luoda ideoita itsenäisesti ja osana ryhmää. Myös ohjaus, yhteistyö toimeksiantajan kanssa sekä opintojakson hyvä ilmapiiri saivat kiitosta.

"Opintojakso oli todella mielenkiintoinen ja mukavasti toteutettu kokonaisuus."

"Oikea toimeksiantaja palautteineen toi opintojakson toteuttamiseen mukavan ja mielenkiintoisen lisän."

Lähteet

1. Lähiruokaa – totta kai! Maa- ja metsätalousministeriö. Hakupäivä 21.2.2021. <https://mmm.fi/lahiruoka>
2. Lähiruoka. Luke Luonnonvarakeskus. Hakupäivä 21.1.2021. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/lahiruoka/>
3. Sitran lähiruokaselvitys tukee yrittäjiä lähiruuan markkinoinnissa. Helsingin yliopisto. Ruralia-Instituutti. Hakupäivä 21.2.2021. <https://www.helsinki.fi/fi/ruralia-instituutti/koulutus/luomutietoverkon-materiaalit/sitra-lahiruokaselvitys-tukee-yrittajia-lahiruuan-markkinoinnissa#section-102459>
4. Ruokatieto. Lähiruoka tulee läheltä. Hakupäivä 21.2.2021. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/paikallisen-hyvinvointi/lahiruoka-suomessa/lahiruoka-tulee-lahelta>
5. Härkönen, Hermann 2020. Lähiruuan kysyntä on nosteessa koronaviruksen vanavedessä – suoramyynti on koettu helpoksi ja turvalliseksi tavaksi tehdä ostoksia. Maaseudun Tulevaisuus. Hakupäivä 21.2.2021. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/artikkeli-1.1117141>
6. Kuntaliitto. Lähi- ja paikallisruoka. Hakupäivä 21.2.2021. <https://www.kuntaliitto.fi/elinvoima-ja-tyollisyys/maaseutupolitiikka/maaseutupolitiikka/maaseudun-kehittaminen-0/maaseutupolitiikka/lahi-ja-paikallisruoka>