

SAVONIA

ammattikorkeakoulu

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

HÄVIKKIVIIKKO TAPAHTUMAN SUUNNITTELU JA TOTEUTUS

TEKIJÄ/T Leena Kananen
Roni Kekkonen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Leena Kananen ja Roni Kekkonen	
Työn nimi Hävikkiviikko tapahtuman suunnittelu ja toteutus	
Päiväys 29.11.2021	Sivumäärä/Liitteet 34/5
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Kuopion Kaupunki	
<p>Tiivistelmä (Huom. kirjoita teksti alla näkyvään harmaaseen kenttään; huomioi tämä myös kopioitaessa) Tämä opinnäytetyö on tehty yhteistyössä Kuopion kaupungin kanssa. Kuopion kaupunki toimi myös toimeksiantajanamme ja heiltä saimme tehtäväksemme suunnitella ja toteuttaa Hävikkitempaus-projektin. Kohdeyleisönä meillä oli ennalta valikoidut kuopiolaiset alakoulut, joissa hävikkitempaus toteutettiin. Projektin tavoitteena oli tuoda tietoisuuteen alakoulujen oppilaille hävikkiviikon tarkoitusta ja saada heitä tiedostamaan ja havannoimaan muun muassa omaa käyttäytymistään ruokahävikin suhteen.</p> <p>Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä. Projektiluontoisesti lähdimme suunnittelemaan hävikkiviikkoa varten sopivaa materiaalia sekä ohjelmaa. Tasaisin väliajoin, meillä oli tapaamisia projektin opettajaohjaajien kanssa sekä toisinaan myös muita toimijoita (Kuopion kaupunki) oli paikalla ja yhdessä heidän kanssaan saimme päätettyä hävikkitempauksen ohjelman ja sen mitä ohjelma pitäisi sisältää.</p> <p>Saadun palautteen perusteella toteuttamaamme tempausta pidettiin hyödyllisenä oppilaiden sekä koulun henkilöstön mielestä. Oppilailta, jotka osallistuivat luokissa pidettyyn infotilaisuuteen ruokahävikistä, heiltä keräämämme palaute oli suurimmalta osin positiivista. Apunamme olleiden toisen vuosikurssin restonomiopiskelijoiden antama palaute oli kriittisempää, he olisivat toivoneet parempaa ohjausta päivän toteutusta varten sekä olisivat halunneet materiaalin olevan vielä enemmän alakouluikäisille suunnattua.</p> <p>Tapahtumaa pidettiin kuitenkin hyödyllisenä, opettavaisena sekä mukavana vaihteluna normaalille koulutyölle. Saadun datan perusteella voidaan siis sanoa, että tavoitteemme tiedottaa ja opettaa hävikkiruuausta ja sen vaikutuksista oli onnistunut. Mikäli toteuttamamme työn vaikutuksia oltaisiin haluttu seurata jatkossa, koulun ruokaloissa olisi voitu käydä tiedustelemassa tuotettua hävikkiä esim. vuosittain tarkasteltuna.</p>	
Avainsanat Ruokahävikki, hävikkiviikko	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Leena Kananen and Roni Kekkonen	
Title of Thesis Planning and implementation of a food waste week event	
Date 29.11.2021	Pages/Appendices 34/5
Client Organisation /Partners City of Kuopio	
<p>Abstract (NOTE: write/insert all your text in the grey box below, also if you use copy + paste)</p> <p>This thesis was made in co-operation with, and commissioned by the city of Kuopio. Our task was to plan and execute an informative and instructive event about food loss and its effects. The target audience was given to us in advance and it covered 6 elementary-schools in the area of Kuopio. The main goal of this event was to inform and communicate with the staff and students of the schools so that they could observe and edit their own routines on how they eat and consume food.</p> <p>This thesis was performed as functional thesis. This study was executed and analysed in the form of a functional thesis. It was known from the start that the given task would be executed as a project. We started out by planning suitable material and activities for the day, when the event would be held. We held regular meetings with the partaking staff of the partaking parties and our tutors.</p> <p>The schedule and program of the day was finalized closer to the fall.</p> <p>The feedback from the pupils and school staff told us that the held event was useful. Pupils that took part in our lessons concerning food loss gave us mostly positive feedback. The second year students from Savonia who arranged the food-loss event in different schools gave us some critique about the whole day. They thought that we had not provided enough guidance on how to execute the event. The overall program and schedule could have been more suitable for children in their opinion.</p> <p>We were told that the held event however was educational, worthwhile and a nice change to ordinary schoolwork. Our thesis' main goal was to educate our target audience about food-loss and its effects and with the feedback that we received we could determine that we succeeded with the given task. If we had wanted to perceive the effects of the held event in the future, we could have examined if the food-loss in the partaking schools had been decreasing.</p>	
Keywords Food loss	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	5
2	RUOKAHÄVIKKI.....	6
2.1	Vaikutuksia ympäristöön, talouteen ym.	7
2.2	Ruokahävikin vertailua	8
3	RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMISEN KEINOJA	11
4	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ.....	13
5	HÄVIKKIVIIKKO JA SEN TOIMIJAT	17
6	HÄVIKKIVIIKON SUUNNITTELU, TOTEUTUS JA TULOS.....	19
7	POHDINTA.....	25
	LÄHTEET	27
	LIITE 1: PALAUTEKYSELYT KOULUILTA.....	29
	LIITE 2: OHJEISTAVA KÄSIKIRJOITUS 2. VUODEN RESTONOMIOPISKELIJOILLE INFOTILAISUUTTA VARTEN	31
	LIITE 3: KUAJULISTE	32
	LIITE 4: PÖYTÄKOLMIO	33
	LIITE 5: PALAUTEKYSELY 2. VUOSIKURSSIN RESTONOMIOPISKELIJOILLE	34

KUVALUETTELO

KUVA 1.	Esimerkki kotitalouksiin hankittujen ruokatuotteiden osuus hävikistä. (Ketola ym. 2018, 29)	7
KUVA 2.	Kaavio ruokahävikin jakautumisesta koko ruokatuotannossa. (Hävikki viikko julkaisuajankohta tuntematon)	9
KUVA 3.	Esimerkki powerpoint-esityksestä	20
KUVA 4.	Esimerkki Kahoot-visan kysymyksistä	21
Kuva 5.	Palautelomake alakoulujen oppilaille	22
Kuva 6.	kuva infopisteestä Pyörön alakoululla	23
Kuva 7.	Pyörön alakoulun oppilaiden hävikki vinkkejä	23

1 JOHDANTO

Kulutuksen ja kuluttamisen kasvaessa nykypäivänä suuremmaksi, mittava osa resursseista päättyy käyttämättömäksi toisien sanoen hukkaan. Ruoka ja etenkin sen tuottaminen vaativat paljon aikaa, tarvikkeita, työkaluja, apuvälineitä, energiaa ja rahaa. Päämäärä ei täytä tarkoitustaan ja kaikki em. resurssit ovat loppujen lopuksi luoneet tyhjää. Tästä myös syntyy haittavaikutuksia enemmän kuin hyötyä. Ruokahävikin suurin ongelma on raha. Se peilautuu kaikkialle rahan menettämisenä ja varoja ei voida ohjata kohteisiin, joissa niitä tarvitaan. Tämä on yksi ruokahävikin merkittävimpiä ongelmia.

Tämän toiminnallisen projektityön, jonka toteutimme, oli tarkoitus kehittää ja muokata alakouluikäisten lasten ja heidän oppimisestaan vastaavan henkilöstön ajatusmaailmaa ja toimintatapoja. Opettaa välittämään ja huomioimaan ruokahävikki. Vaikka projektin kokonaisvaikutusalue on pieni, hävikki hävitetään pienillä yhteisillä askeleilla. Projektiin osallistui kuusi koulua ja jokaisessa koulussa tietoisuutta pystyttiin järjestämään maksimissaan neljälle luokalle, luokkien oppilaat olivat 3.–4. luokkalaisia.

Hävikin määrästä kerätyllä datalla voidaan suunnitella paremmin koulujen ruokailua, joissa projekti toteutettiin. Vaikutuksien toivotaan leviävän myös esimerkiksi koulusta tai työpaikalta kotiin. Perimmäinen päämäärä ja toivotut vaikutukset olivat siis hävikkiruuasta tiedottaminen ja sitä kautta tavallisten henkilöiden ja fasiliteettien resurssien säästäminen Pohjois-Savon alueella Kuopiossa.

Tähän opinnäytetyöhön osallistuivat seuraavat kuopiolaiset alakoulut:

- Jynkän koulu
- Pyörön koulu
- Maaningan koulu
- Aurinkorinteen koulu
- Haapaniemen koulu
- Länsi-Puijon koulu

2 RUOKAHÄVIKKI

Ruokahävikki on ruokaa, joka päättyy jossain vaiheessa ja jostain syystä käyttämättömäksi. Omena voi pudota kuljetuksen aikana tielle. Kurkku voi mädäntyä ja pehmetä jääkaapissa liian pitkän ja vääränlaisen säilömisen takia. Työpaikalla tarjoiltua ruokaa heitetään biojätteeseen, koska työntekijä ei ehdi syödä ateriaa loppuun.

Ylijäämäärästä valmistettu ateria toimisi konkreettisenä esimerkkinä yksityishenkilölle sekä yrityksille. Ruokahävikin vähentäminen tapahtuu tekemällä pieniä arkipäiväisiä tekoja ja valintoja. Ennen konkreettisia tekoja täytyy omaksua oikeat ajattelutavat ja tieto siitä, minkä takia jotain tehdään. Vanhenevien elintarvikkeiden valmistaminen ruuaksi sen sijaan, että ostaisi tuoreet raaka-aineet tilalle vähentää ruokahävikkiä. Jos 10 ihmistä toimii samalla tavalla, oli kyseessä sitten kouluikäinen lapsi tai ammattikokki, ruokahävikkiä on jo onnistuttu vähentämään merkittävästi mikrotasolla.

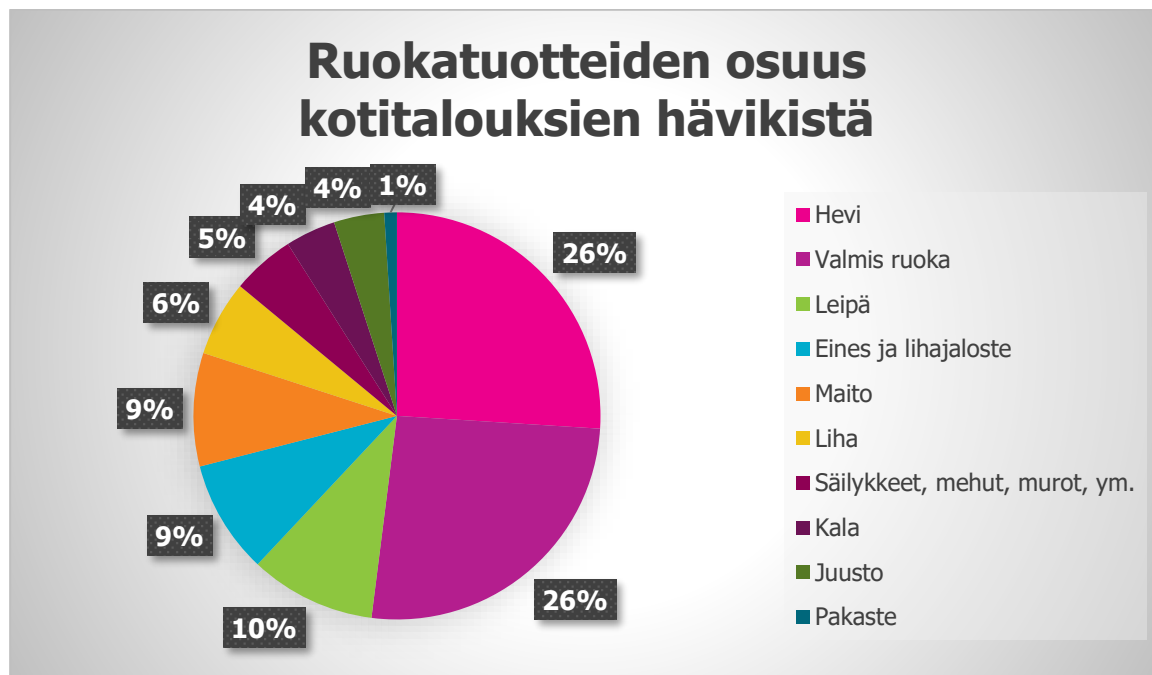
Ruokahävikkiä syntyy ruokaketjun jokaisessa vaiheessa. Suurimmaksi hävikin syyksi voidaan kuitenkin katsoa ihmisten toiminta omissa kotitalouksissa. Hävikin määrä vaihtelee talouden henkilömäärästä riippuen, mutta muut tekijät vaikuttavat määrään myös. Näihin tekijöihin voidaan lukea keittiötaitojen puute, ruokahankintojen suunnittelemattomuus, välinpitämättömyys ruokaa ja raaka-aineita kohtaan sekä se, että ruokailuhetkeä ei nykypäivänä osata rauhoittaa. (Hävikkiviikko julkaisuaika tuntematon.)

Ruoan pilaantuminen on yksi konkreettinen sekä yksi yleisin syy ruokahävikin syntymiselle nykypäivänä. Valtaosalla kuluttajista ei ole riittävästi tietoa eri raaka-aineiden kestävydestä ja säilytyksestä. Useimmat kuluttajat osaavat tarkastella kananmunaa kriittisesti ja tutkia sen käyttökelpoisuutta aistien avulla. Kananmunatestikin on myös tullut monille tutuksi tavalla tai toisella. Valmisaterioita taas pidetään helppoina ja nopeina vaihtoehtoina ruokailulle, mutta harva varmasti tietää kyseisen tuotteiden olevan pilaantumisherkkiä ja käsittelee niitä oikein. Leipä on elintarvikkeena jokaiselle tuttu. Se kovettuu ja homehtuu helposti. Sitä päättyy kuitenkin huomattava määrä hävikkiin. (Hävikkiviikko julkaisuaika tuntematon.)

Kuluttaja itse on suurin syy ruokahävikin syntymiselle ja sitä kautta siitä aiheutuville ilmiöille. Ympäristö ja toiset ihmiset kuitenkin muokkaavat toimintatapoja sekä ajattelua merkittävästi. Kun lopputuote, oli se sitten ruoka-annos ravintolassa, koulussa, kaupan hyllyllä tai raaka-aine jakelukeskuksella, ammattikeittiössä, kuluttajan omassa jääkaapissa ei täytä tarkoitustaan eli tule syödyksi tai osaksi ruokaa, on tuhlatu valtava määrä resursseja, jonka lopputulema on ei mitään.

Yksi syy hävikin syntymiselle johtuu myös kuluttajan toimintatavoista. Esimerkiksi perjantai-illan take away –pitsa, jonka kuluttaja hakee viikonlopun kunniaksi. Tämän seurauksena jääkaapissa oleva ruoka vanhenee ja päättyy roskiin. Tapoja on monia, joiden seurauksena ruokaa päättyy hävikiksi. Keitetään liikaa pastaa joka kerta, jolloin väistämättä viimeiset rippeet päättyvät tavan mukaan jätteeneksi. Keitetään useampi kuppi kahvia, josta kuitenkaan ei ennätetä juoda kaikkea ja näin ollen loput kaadetaan viemäriin. (Ketola, Kortesus & Sairanen 2018, 16.)

Alla olevassa kuvassa (Kuva 1) mallinnetaan esimerkiksi kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin ja sen mistä se koostuu. Kuvaan on hyödynnetty Ketola, Kortesus ja Sairanen kirjaa *Älä syötä ruokahukkaa*. Kirjaa tehdessä he ovat tehneet epävirallisen kyselyn 171 henkilöltä siitä, mikä aiheutti hävikkiä. Kuva siis havainnollistaa kirjoittamaamme tekstiä ruokahävikistä.



KUVA 1. Esimerkki kotitalouksiin hankittujen ruokatuotteiden osuus hävikistä. (Ketola ym. 2018, 29)

2.1 Vaikutuksia ympäristöön, talouteen ym.

Ruokahävikki koskettaa jokaista ihmistä ympäri maailmaa. Arviolta 30 % ympäri maailmaa tuotetusta syömäkelpoisesta ruoasta päättyy ruokahävikiksi. Ruokahävikin syntymistä voidaan pitää maailmanlaajuisena ongelmana, jonka vaikutukset näkyvät niin taloudessa, ilmastossa kuin ympäristössä. Kuten aiemmin jo mainitsimme, että hävikkiä syntyy ruokaketjun jokaisessa vaiheessa, joista kotitalouksissa syntyvä hävikki on kaikkein vahingollisinta. Syy tähän on se, että kaikki hukkaan heittämämme ruoka on pitänyt ensin kasvattaa; kerätä, korjata tai teurastaa; säilyttää; kuljettaa tehtaalle; käsitellä ja pakata; kuljettaa kauppaan; hyllyttää ja viedä kassan läpi. Ja kaikki tämä vain siitä syystä, että suurin osa tästä ruoasta päättyy roskiin (Ketola ym. 2018, 9).

Taloudellisesti syömäkelpoisen ruokahävikin syntyminen on globaalisti mittava ongelma. Ruokahävikin taloudellinen arvo on miljoonia euroja. Voidaan sanoa, että turhaan tuotettu ruoka on yhtä kuin hukkaan heitettyä rahaa. Luonnonvarakeskuksen eli Luken tutkimuksen mukaan suomalaisissa kotitalouksissa syntyvä hävikki verottaa jokaisen suomalaisen taloutta 125:lla eurolla vuodessa. (Saa Syödä julkaisuaika tuntematon.)

Pelkästään Suomessa kotitalouksien aiheuttama ruokahävikki on vuosittain arviolta 107–137 miljoonaa kiloa, joka on noin kolmannes koko ruokaketjun hävikistä. Kotitalouksissa heitetään eniten pois vihanneksia, juureksia, hedelmiä ja marjoja. Koti- ja valmisruoat, maitotuotteet, leipä, liha- ja kala- tuotteet sekä kahvi ovat myös tällä listalla. (Hävikkiwiki julkaisuaika tuntematon.)

Ruoan tuotannossa tapahtuva hävikki on yli viidennes suomalaisten kulutuksen aiheuttamista ilmastopäästöistä. Maailmanlaajuisesti asiaa käsiteltäessä ruokahävikki aiheuttaa 6,7 % kaikista ilmastoa lämmittävistä kasvihuonekaasupäästöistä. (Uppa 2018–2020.)

Ilmaston kannalta suurimpia kuormittajia elintarvikkeista ovat lihan ja maidon tuotanto. Nautojen ruoansulatuksessa syntyvä metaani on 25 kertaa voimakkaampi kasvihuonekaasu kuin hiilidioksidi ja tästä syystä erityisesti naudanliha ja juusto kuormittavat ympäristöä.

Pelkästään Suomessa kotitalouksien aiheuttama ruokahävikki on yli sata miljoonaa kiloa ruokaa. Arviolta 100 000 keksivertohenkilöautoa tuottaa saman määrän hiilidioksidipäästöjä kuin tämä hävikki-ruoan määrä. (Himanen, Mäkinen, Rimhanen & Savikko, 2021.)

Ruuantuotannossa tarvitaan paljon maata, vettä sekä muita resursseja. Ruuantuotanto kuormittaa ympäristöä, sillä se synnyttää kasvihuonekaasupäästöjä sekä vesistöjä ja maaperää rehevöittäviä päästöjä. Myös ruoan kuljettaminen sekä valmistaminen aiheuttavat paljon päästöjä. Näin ollen turhaan tuotettu ruoka, joka päättyy hävikkiin, saa aikaan turhaa kuormitusta ympäristölle edellä mainituilla tavoilla. Tästä syystä ruokahävikin vähentäminen poistaisi hiukan kuormitusta myös ympäristöltä. (Luonnonvarakeskus julkaisuaika tuntematon.)

Suurin osa ruoan ympäristövaikutuksista syntyvät maanviljelyssä sekä eläintuotannossa. Seuraavaksi eniten päästöjä tuottavat ruoan valmistus ja säilyttäminen kotona. Elintarviketeollisuus, ruoan kuljettaminen ja pakkaaminen tuottavat myös oman osansa ympäristövaikutuksista, mutta niiden osuudet ovat kuitenkin pienempiä. Välttämällä turhaa ruokahävikin syntymistä vältetään myös koko ruokaketjusta syntyneet päästöt.

Raaka-aineiden lannoitus, tuotteiden kuljetus, ruoan pakkaaminen muoviin sekä lypsykarjan metaanipäästöt vaikuttavat meidän luontoomme. (Hävikkiwiki julkaisuaika tuntematon; Saa syödä julkaisuaika tuntematon.)

Ruokahävikin laajuutta ilmiönä ja sen vaikutuksia voidaan tarkastella monella eri tasolla kuten tilastojen ja käytännön kautta. Näin siitä saadaan kattava, kokonaisvaltainen kuva. Syitä ja seurauksia on täten helpompi tarkastella ja tutkia.

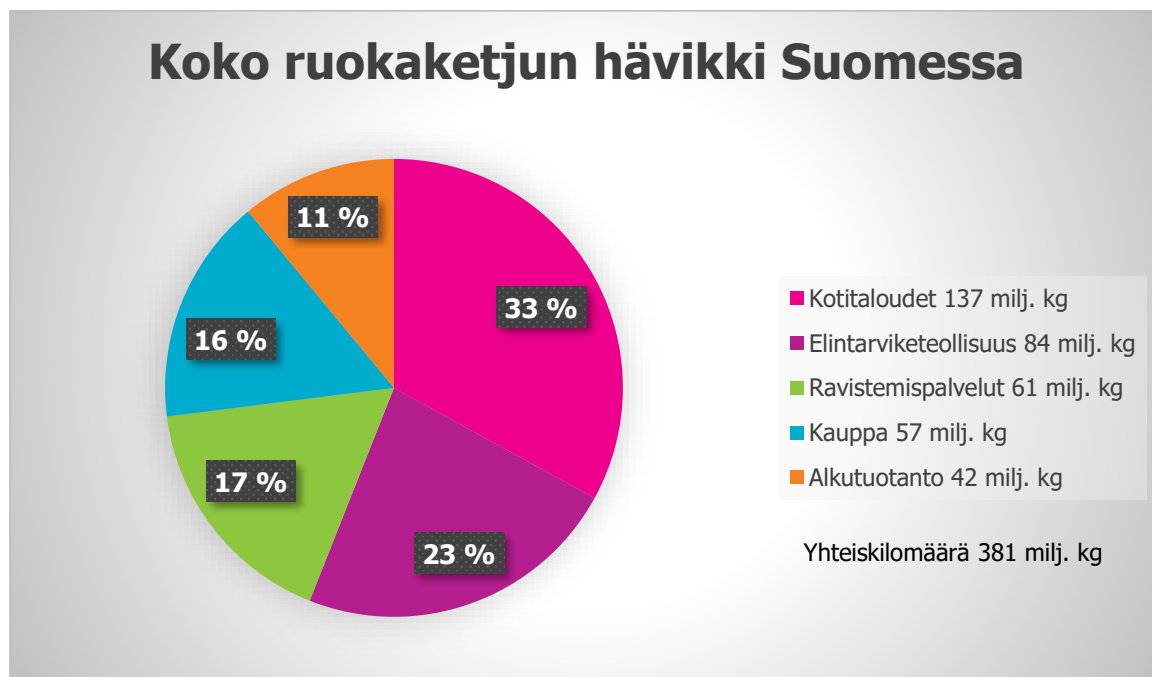
2.2 Ruokahävikin vertailua

Mikrotasolla tarkasteltaessa voidaan ottaa esimerkiksi Suomen ja suomalaisen kuluttajan. Koko Suomessa ruoasta heitetään roskeen 10–15 prosenttia, pelkästään kotitalouksissa ruokahävikkiä syntyy noin 120–160 miljoonaa kiloa. Rahallisesti se vastaa noin sataa euroa yhtä henkilöä kohden ja kiloissa mitattuna noin 20–25 kiloa. Esimerkiksi nelihenkisessä perheessä hukkaan heitetty rahallinen arvo on jo noin 500 euroa vuosittain.

Kotitaloudet eivät ole ainoita paikkoja, joissa ruokahävikkiä syntyy. Suomalaisten ravintolapalveluiden osalta prosentuaaliset määrät hävikin osalta ovat hieman pienempiä, kuin kotitalouksien. 75–80 miljoonaa kiloa ravitsemuspalveluissa tuotetusta ja tarjoilusta ruuasta päättyy hävikkiruoaksi. Koko maan mittakaavassa tämä vastaa noin viidesosaa eli 20 % vuosittaisesta ruokahävikistä. Muita hävi-

kin lähteitä ovat kaupat, teollisuus ja ruokatuotannon alkupisteet. On kuitenkin selvää, että ravitsemuspalvelujen ja kotitalouksien yhteenlaskettu määrä ruokahävikkiin on suurin. Karkeasti noin 50 %. Koko Suomen ruokahävikin määrä maksaa yhteensä 500 miljoonaa euroa yhden vuoden aikana.

Kuva 2 havainnollistaa koko Suomessa tapahtuvan ruokahävikin määrää eri ruokaketjuissa. Josta näemme, että suurin osuus on kotitalouksissa ja heti perässä toisena elintarviketeollisuus. Nämä yhteensä tuottavat jo yli puolet Suomessa syntyvästä ruokahävikistä.



KUVA 2. Kaavio ruokahävikin jakautumisesta koko ruokatuotannossa. (Hävikki viikko julkaisuajankohta tuntematon)

Mesotarkasteluun voidaan ottaa Eurooppa, sillä se on Suomea suurempi alue ja sen seurauksena luvut ruokahävikin takana ovat myös suurempia. Viidesosa kaikista Euroopan Unionin tuotetuista elintarvikkeista päättyy hävikiksi. Euroopan Unionin virallisten nettisivujen mukaan ruokahävikin vuosittaiset kustannukset ovat noin 143 miljardia euroa ja kilomääräinen hävikki 88 miljardia tonnia vuosittain. (New Europe 2020) Tästä määrästä 70 % syntyy yhdessä kotitalouksissa ja ravitsemuspalveluissa. Tavallinen eurooppalainen tuottaa hävikkiä 92 kiloa vuosittain. (Euroopan Komissio. Julkaisuajankohta tuntematon)

Ruokahävikin lukemat luonnollisesti kasvavat, mitä suuremmasta alueesta ja määrästä toimijoita sekä resursseja puhutaan. Tarkastellaan esimerkiksi Yhdysvaltoja. Tänä päivänä Yhdysvaltojen tuotetusta ruoasta 30–40 % päättyy ruokahävikiksi. Vuonna 2010 ruokahävikin osuus rahassa mitattuna oli 161 miljardia dollaria. Nykypäivänä euroissa mitattuna kyseinen dollarimäärä vastasi noin 130 miljardia euroa jo silloin.

Keskiverto yhdysvaltalainen perhe aiheuttaa tänä päivänä ruokahävikkiä 1600 dollarin arvosta vuosittain (noin 1300 €). Vaikka Yhdysvallat on vertailussa suurimpia ruokahävikin aiheuttajia, vuonna 2020 ruokahävikin kilomäärä on onnistuttu laskemaan jo 80 miljardiin tonniin. Ruokahävikin haitat tiedostetaan myös Yhdysvalloissa ja ruokahävikin vähentämiseksi on aloitettu tekemään toimenpiteitä vuodesta 2019 alkaen. (FDA. Julkaisuajankohta tuntematon)

Yhdysvaltain maatalousministeriö, ympäristönsuojeluvirasto ja elintarvike ja lääkevirasto aloittivat toimet ruokahävikin vähentämiseksi. Ruoasta ja ruokahävikistä alettiin kerätä aiempaa enemmän dataa, ruokahävikistä ja sen vaikutuksista kerrottiin enemmän kuluttajille, ruokaketjun eri linkkien kanssa kommunikointi ja toimittiin entistä tiiviimmin. Edellä mainitut instituutit perustivat lyhyen ajan toimintansa aloittamisesta FWRA:n eli Foods Wastage Reduction Alliancen. FWRA jatkaa tiedon levittämistä ja keräämistä eri toimijoiden kanssa. Yhteistyössä ovat ruoantuottajat, ruoka markkinoijat sekä ravintolat. Yhdysvallat on ottanut tavoitteekseen vähentää tuotettua ruokahävikkiä 50 % vuoteen 2030 mennessä. (RTS. Julkaisuaikajankohta tuntematon)

Makrotason ruuantuotannosta ja –kuluttamisesta voisi kertoa esimerkiksi koko maapallolta kerätty data hävikkiruokaan liittyen. Mikro-, Meso- ja Makrotasot kertovat joka kerta enemmän dataa ja sen luvut sekä määrä kasvavat. Otanta on aina suurempi mitä ylemmäs portaikossa mennään. Tätä tiedonkeruumenetelmää voidaan käyttää yleishyödyllisesti kaikissa tutkimuksissa, riippuen sen lopullisesta päämäärästä. On kuitenkin hyvä tiedostaa tutkittavien kohteiden rajaaminen, kun pohditaan tutkimuksen tavoitetta ja mitä sillä halutaan saavuttaa ja kertoa. Esimerkiksi tarkasteluun voidaan ottaa yksi koululainen, hänen kaveripiirinsä tai kokonainen koululuokka, tai vaihtoehtoisesti yksi luokka, yksi koulu ja tietyn alueen koulut.

3 RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMISEN KEINOJA

Ruokahävikin syntymistä voi vähentää karkeasti ajateltuna kahdella eri tavalla: ennaltaehkäisemällä ja pelastamalla, mitä voi. Ennaltaehkäiseminen on pelastamista hankalampaa, sillä ennaltaehkäisy vaatii jatkuvaa tarkkailua, mittaamista, seurantaa. (Ketola ym. 2018, 12.)

Ketolan, Kortesuon ja Sairasen kirjassa Älä syötä ruokahukkaa on kirjattu seitsemän eri vaihetta hävikin torjumiseksi. Kirjan mukaan mitä pidemmälle vaiheita joutuu menemään, sitä pahemmassa pulassa ollaan. Vaiheet kirjan mukaan ovat:

1. Käytä ruoka-aineet normaalisti. Ongelmaa ei ole. Suurin osa ruoasta tulee aina syötyä.
2. Ennaltaehkäise. Pyri siihen, että ongelmia syntyy yhä harvemmin. (Toki aina silloin tällöin tulee aikataulumuutoksia ja hävikkipulmia, eikä kukaan meistä ole täydellinen hävikinestokone. Selviät kuitenkin helpommalla, kun et joudu jatkuvasti reagoimaan. Reagointia ovat muut kohdat numerosta 3 alkaen.) Sinun pitää siis havainnoida joko yksittäisiä ruoka-aineita, joita menee usein hävikkiin, tai usein esiintyviä syitä monille ruoka-aineille, ja silloin voit keskittyä korjaamaan niitä. Usein jo pieni muutos auttaa tähän.
3. Paikkaa. Näet että ongelmia on tulossa, ja niistä pitäisi selvittää. Pakasta broilerin filee tai kookaamasi ruoka, vaihda ruokalistaasi ja tee ensin ruokaa aineista, joiden viimeinen käyttöpäivä on lähellä.
4. Kokkaa tähteistä ruokaa. Ongelma on jo käsissä, ja nyt pitäisi pelastaa se, mitä pelastettavissa on. Tässä vaiheessa on jo kiire: jokin resepti pitäisi vetää hatusta ja käyttää tänään.
5. Viimeinen vaihtoehto. Syötä koiralle.
6. Kierrätä kompostissa. Hävikkiin meni, mutta tuleepa edes johonkin käyttöön.
7. Jätteesi. Ellei mikään muu ole mahdollista.
8. Ohjaa kulutustasi. Osta vain tarvittavat raaka-aineet ja asiat.
9. Älä hanki kerralla liikaa. Ruoka jää huomiotta, kun se sekoittuu paljouden sekaan.
10. Suunnittele omat ohjeesi ja toimintamallisi hävikin vähentämiseksi. Hanki tarpeita, joita tarvitset vähän vaikka 3 kappaletta ja mitä tarvitset enemmän 5 kappaletta. Mitkä elintarvikkeet hupenevat nopeasti, mitkä hitaammin?

Mitä aiemmassa vaiheessa ongelmiin puutut, sitä vähemmällä pääset. Viisas ei edes joudu niihin ongelmiin, joista älykäs selviää. (Ketola ym. 2018, 14–15.)

Lähtökohdat ruokahävikin vähentämiselle voivat olla halu säästää luontoa, rahaa, aikaa ja vaivaa.

Muita keinoja, joilla kuluttaja voi itse vaikuttaa hävikin ehkäisemiseen ovat esimerkiksi vain tarpeellisen ostaminen, ei hankita ruokaa varastoon (yli viikko) vaan vain tietylle ajalle (1–2 päivää). (Ketola ym. 2018, 25.)

Kaupassa voidaan huomioda parasta-ennen – päiväykset sekä viimeinen käyttöpäivä –päiväykset. Ei osteta liian lyhyellä päiväyksellä olevia tuotteita, jollei olla varmoja, että tuotteen ennättää käyttäessä ajassa. Toisaalta voidaan hyödyntää myös kaupoissa olevia ilta-alennuksia ja ostaa alennuksessa olevia tuotteita, jolloin ne eivät tule kauppojen hävikiksi.

Ruokahävikin vähentämistä voi yrittää kontrolloida huomioimalla ylituotantoa eli kotitalouksissa tämä tarkoittaa sitä, ettei ostettaisi ruokaa liikaa varastoon. Mitä useammin käy kaupassa esimerkiksi viikon aikana, on helpompi ostaa ruokaa siihen hetkeen mitä tarvitsee. Jolloin säästyään niin sanotusti turhaan jääkaapin täyttämislä. Tällöin on helpompi käyttää ne ruoka tarvikkeet mitä on ostanut.

Ruokahävikin syntymistä voi vähentää myös opettelemalla eri elintarvikkeiden säilyvyyksistä sekä säilyttämistavoista. Myöskin FiFo- periaate auttaa vähentämään ruokahävikin syntymistä eli First in first out- systeemi, joka tarkoittaa karkeasti sitä, että käytetään aiemmin ostetut tuotteet ensin pois, huomioiden päiväykset.

Ajattelutapa voi myös auttaa vähentämään ruokahävikkiä. Esimerkiksi jos aamulta jää kaurapuuroa kattilaan voi sen hyvin hyödyntää esimerkiksi sämpylöiden leipomisessa. Tai parasta ennen päiväyksen jälkeenkin voi aistinvaraisesti arvioida tuotetta, päivän vanhaa maitoa voi käyttää esimerkiksi pannarin tekoon. (Martat julkaisuaika tuntematon.)

4 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Opinnäytetyömme oli jo ennalta määritelty projektinomaiseksi työksi, jonka takia ainoa vaihtoehto tähän raporttiin oli toiminnallinen opinnäytetyö. Tässä kappaleessa avaamme hiukan toiminnallisen opinnäytetyön teoriaa ja käsittelemme samalla oman opinnäytetyömme tavoitteita.

Toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehto tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Tämä opinnäytetyö loi myös tutkimusmateriaalia Kuopion alakoulujen oppilaiden ruokailutottumuksista eritoten hävikkiin liittyen. Saatu data oli kuitenkin vain eräänlainen sivutuote, sillä projektin perimmäinen tarkoitus oli toteuttaa ruokahävikistä kertova lyhyt opetustapahtuma ja luoda sitä tukevaa materiaalia. Ammatti- korkeakoulun opintojen tarkoituksena on oppia yhdistämään opittua teoriaa ja ammatillisia toimintatapoja. Toiminnallisessa opinnäytetyössä on siis tarkoitus kiteyttää opintojen aikana opittu teoria ja pyrkiä käyttämään niitä toimintatapoja, jotka palvelevat valittua aihepiiriä ja toiminnallista opinnäytetyötä.

Kiteyttäminen vaatii kuitenkin rajauksen. Opintojen aikana on läpikäyty mittava määrä ammattialan erilaista teoriaa, käytäntöjä, sääntöjä ja toimintatapoja. Mitä opittuja keinoja voi käyttää, soveltuvatko kaikki pohditut keinot työhösi, jotkut ovat parempia ja käytännöllisempiä kuin toiset. Useasta työkalusta täytyy siis karsia ja valikoida ne, jotka palvelevat parhaiten perimmäistä tarkoitusta. Kohderyhmä rajautui muutamaan lapsista koostuvaan koululuokkaan jokaisen tapahtumaan osallistuneen koulun kohdalla. Tapahtuman toteutukseen oli varattu maksimissaan muutamia tunteja jokaisessa koulussa, ja hävikkilähettiläät poistuivat viimeistään ruokatunnin jälkeen.

Opinnäytetyön alussa on voitu käyttää laajempaa opittua materiaalia ja suunnitteluprosessin aikana osa työkaluista tippuu pois ja taas toteutusprosessissa käytetään vain tiettyjä opittuja asioita. Opinnäytetyön eri vaiheissa käytetään siis eri tietoa ja toimintaa ja koko prosessin aikana tietyt palaset jäävät pois, kun edetään eri vaiheissa. Lopussa on tiivistetty paketti, jossa on koottu informaatio tietyistä aiheesta. (Vilka ym. 2003.) Suunnittelupalaverien aikana ja tapahtumapäivän aikataulujen selkiytyessä, päätettiin tiivistää ohjelmaa mm. siten, että hävikkimittarit tehtiin jokaiseen kouluun vain yhdessä luokassa sen sijaan, että niitä olisi tehty useampi.

Ammattiopintojen laajuus on kattava ja opinnäytetyön rajaus voi joskus myös olla laajempi ja käsitellä vain tiettyä suurempaa käsitettä tai aihetta. Laajempi rajaus pitää sisällään aiheen pienemmät alakategoriat ja aihepiirit ja joskus opinnäytetyö voi keskittyä pienempiin osasiin tai käsitteeseen osana suurempaa aihepiiriä. (Vilka ym. 2003.) Käytimme esimerkkinä valtioita ja maanosia, osoittaaksemme ruokahävikin ongelman mittavuuden. Tässä opinnäytetyössä tuli ilmi tietoa yksilötasolta (mikro-) aina kaikkien tapahtumaan osallistuneiden koulujen yhteisesti kerättyyn dataan. Tämän projektin toimialue rajautui suunnitteluprosessin ja ajan kulumisen myötä. Muutamia kouluja kyseltiin mukaan, suunnitteluprosessin edetessä mutta suurin osa toteutuskohteista oli jo valmiiksi päätetty. Restonomiopinnot keskittyvät ravitsemiseen, ruokailuun ja ravintoloihin. Suomalaisissa kouluissa koululaisille tarjotaan mahdollisuus ruokailuun koulupäivän yhteydessä. Tätä jokapäiväistä osasta olisi voitu tutkia monella eri tapaa ruokailun ja ruuan näkökulmasta, mutta tämä tapahtuma keskittyi nimenomaan ruokahävikkiin.

Projektityö koostuu muutamista lyhytaikaisista osakokonaisuuksista, joista tulee lopuksi koottu ja suurempi kokonaisuus kattaen osakokonaisuuksien lopputulokset. Jokaisen suunnittelupalaverin jälkeen raamit hävikkipäivälle muodostuivat paremmin ja konkreettista materiaalia alkoi syntyä sitä enemmän, mitä lähemmäs demopäivää kuljettiin. Projektit itsessään ovat yleensä tiukasti aikataulutettuja eivätkä eri projektin osat saa viedä liikaa aikaa, resursseja tai myöhästyä. Jos projektin eri osat jaetaan eri henkilöiden ja toimijoiden välille, edellä mainitut seikat korostuvat entisestään. Projektia aloitettaessa on tarpeellista sopia yhteiset aikataulut, säännöt ja raamit, joiden puitteissa työskennellään. Suunnittelun tärkeys korostuu projektityöskentelyssä mittavaksi. Aikataulujen lisäksi täytyy kartoittaa resurssit. Mitä työkaluja on käytössä projektin toteuttamiseksi? Täytyy olla tiedossa, montako henkilöä projektin parissa työskentelee, mitkä ovat heidän omat resurssinsa, mitä eri henkilöt tekevät, mitä mahdollisuuksia heillä on käytössään siinä toimipisteessä, jossa he työskentelevät, paljonko rahaa voidaan ohjata eri osakokonaisuuksien toteuttamiseen ja paljonko ne vaativat, mistä rahoitus saadaan jne. Suunnittelupalaverien päivät päätettiin aina edellisessä palaverissa ja aikaväliä palaverien välillä oli muutamia viikkoja. Kommunikoimme pääasiassa sähköpostitse palaverien välillä, kun eri toimijat saivat tahoiltaan tietoa, joiden avulla projektia voisi työstää ja suunnitella eteenpäin. Pääasiallinen suunnittelu- ja toteutusvastuu oli meillä ja mm. osallistuvien koulujen kartoittaminen ja mediamateriaalien tuottaminen sekä levitys muiden toimijoiden vastuulla. Rahoitukseen meidän ei tarvinnut kiinnittää huomiota tai paneutua, sillä vähäiset kulut mm. post-it -lapuista ja palautelomakkeista huolehti Savonia AMK ja projektin silloinen ohjaaja Anne-Mari Heikkinen. Koululaisille palkintona toimineet leffaliput rahoitti Kuopion Kaupunki.

Raportoinnin on näin ollen oltava myös tarkkaa ja säntillistä. Hankinnoista täytyy olla saatavilla kuitit ja vähintään projektipäällikön on oltava ajan tasalla prosessien edistymisestä. Työvaiheiden edistyessä voidaan peilata nykyistä pistettä alkuperäiseen suunnitelmaan. Ollaanko aikataulussa jäljessä vai edellä, onko budjetti ylittynyt? Tällöin voidaan ohjata resursseja johonkin toiseen osa-alueeseen, joka vaatii sillä hetkellä enemmän huomiota kuin toinen. Kun projekti on saatu päätökseen, on koottava kaikki käytetty ja tehty materiaalia projektin varrelta ja kirjattava se loppuraportiksi. (Vilka ym. 2003.)

Riippumatta toiminnallisen opinnäytetyön lopputuotteesta, siitä on tunnistettavissa tietyt seikat, joiden avulla voidaan päätellä opinnäytetyön tavoitteet. Riippuen opinnäytetyön aiheesta sen toteuttaja joutuu tarvittaessa etsimään tietoa kyseisestä aihepiiristä ja soveltamaan omaa tietoaan ja toimintatapojaan sen mukaan. Joissain tapauksissa toteuttajan täytyy kehitellä täysin uusia metodeja lopputulokseen pääsemiseksi. Jos ei ole tiedossa, millainen lopputuotteen on oltava, on päätettävä, mikä lopputuote on oleva. Tässä vaiheessa on hyvä pohtia myös lopputuotteen mahdollisuuksia: voidaanko sitä muokata toteutuksen jälkeen tai palveleeko se muita kohderyhmiä, jolle se on alun perin suunnattu. Meiltä kummaltakin löytyi kokemusta lasten kanssa toimimisesta ja suunnittelimme sekä toteutimme projektimme nimenomaan alakouluikäisille lapsille sopiviksi. Tiedostimme ja kerroimme projektissa mukana olleille toisen vuosikurssin opiskelijoille, miten lasten kanssa tulee toimia. Konkreettinen lopputuote oli toteutettu hävikkitempaus kuudessa eri koulussa. Tätä tempausta voitaisiin käyttää esimerkiksi muissakin paikoissa esim. työpaikoilla, kunhan sitä ensin muokataan uudelle kohderyhmälle sopivaksi mm. kielellisesti.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä on tiedostettava aihepiirin normit ja lainalaisuudet, joiden puitteissa työskennellään. Aihepiiristä riippuen joudut käyttämään siihen kuuluvaa sanastoa ja metodeja. Aihepiiri myös osittain rajaa kyseisiä asioita. Kaikkia termejä ja metodeja ei voida tai tarvitse käyttää tiettyjen aihepiirien parissa. Termit, käsitteet, ja muut vieraat asiat, joita aiheeseen perehtymätön ei välttämättä tiedä täytyy avata ennen kuin siirrytään eteenpäin. Tämä pätee myös kaikkiin, jotka ovat osana toiminnallista opinnäytetyötä.

Tietyissä opinnäytetyöissä voidaan käyttää erilaisia materiaaleja, jotka palvelevat sen hetkistä käyttötarkoitusta parhaiten. Joskus sitä jopa vaaditaan. Tämän tavoitteena on luoda uniikki mielikuva lopputuotteesta ja erottua joukosta. Riippuen lopputuotteen käyttötarkoituksesta, ennen julkaisua on hyvä pohtia myös muut käyttötarkoitusta palvelevat seikat. Jos lopputuote on fyysinen objekti, mikä on sen muoto, väri, mahdollinen siihen liitetty teksti ja sen fontti jne. Tuotetussa materiaalissa esim. pöytäkolmiossa ja julisteessa esiintyy hauska hahmo ja vihreä kirkas väri (Liite 3 & 4). Luokissa esitetyssä PowerPoint –dia esityksestä luotiin väreiltään vakavahenkisempi ja informatiivisempi.

Opinnäytetyötä tehdessä ja kirjoitusprosessin edetessä on huomioitava lähteet ja oltava kriittisiä niitä kohtaan. Onko kirjoitettu tieto ajankohtaista ja onko lähde luotettava. Tietoa on myös osattava hakea ja luoda itse aiemmin opitun pohjalta. Tiedonhankintaan käytetyt metodit on hyvä kuvata tarkasti.

Tapahtumaa toteutettaessa on tiedostettava siihen liittyvät seikat, kuten mahdollinen pääsymaksu, tapahtumasta tiedottaminen kaikille, jotka ovat siinä mukana ja sen markkinointi, esiintyjät ja heille vaaditut resurssit jne. Jos tapahtumasta halutaan kerätä asiakaspalvelulomake, täytyy se suunnitella etukäteen palvelemaan perimmäistä käyttötarkoitusta. Tämä on myös osa kvalitatiivista (laadullista) ja kvantitatiivista (määrällistä) tutkimusmenetelmiä. Toteutetusta tapahtumasta saimme dataa kummankin tutkimusmenetelmän osalta. Nämä kuitenkin auttoivat meitä vain pohtimaan projektimme onnistumista.

Kahden tai joissain tapauksissa useamman oppilaan opinnäytetyössä on osattava osoittaa selkeä työnjako. Kerätyn ja luodun datan taltiointi korostuu, sillä jokaisen opinnäytetyön parissa työskennelleen on hyvä peilata omaa ammatillista osaamistaan eri opinnäytetyön vaiheissa, kun se on valmistunut.

Eri tutkimusmenetelmien käyttö osana opinnäytetyötä antaa tietoa, miten jo toteutettua lopputuotetta voitaisiin parantaa ja muokata, mikäli se on tuote tai asia, joka on muokattavissa jälkeenpäin. Omaa ammatillista työskentelyä ja jo toteutettua opinnäytetyötä oppii tarkastelemaan saadun datan kautta ja omaa toimintaa voidaan kehittää tätä kautta. Joissain tapauksissa jo ennen toiminnallisen opinnäytetyön toteutusta, suunniteltu ja luotu materiaali voidaan testata eli demota etukäteen. Tällöin saadaan dataa etukäteen ja kaikkea voidaan muokata opitun kautta ennen lopullista toiminnallista opinnäytetyötä. 16.5.2018 toteutettiin lyhyt demotapahtuma Neulamäen koululla yhdelle koululuokalle. Demossa ei pidetty esim. ständiä, joka pidettiin jokaisessa koulussa tapahtumapäivänä eikä jaettu fyysistä materiaalia ruokaloihin. Pääasiallisesti keskityttiin aikataulutukseen ja toiminnalliseen

osuuteen eli kuinka kauan Powerpointin ja koko infotilaisuuden pitäminen luokassa vie ja hävikkimittarin toteutus koululaisten toimesta.

Tutkimusmenetelmiä ei kuitenkaan kannata ottaa liian montaa käyttöön eikä tutkimusta ole järkevää tehdä liikaa. Muuten kerättyä dataa voi olla, jopa liian paljon ja mm. aikatauluja ja aihepiirin rajausta voidaan joutua muokkaamaan. Tutkimusdataa on kuitenkin tarpeellista kerätä ennen opinnäytetyön toteutusta. Joissain tapauksissa opinnäytetyön lopullista päämäärää ei vielä ole tiedossa, kun sitä aletaan työstää. On selvitetävä mm. kohderyhmä, vaaditut resurssit, aihepiirin tietoa ja mistä sitä olisi saatavilla. Teoria ja –tietopohja ovat kuitenkin toissijaisia toiminnallisissa opinnäytetyöissä, sillä kerätty data ja toteutus luovat opinnäytetyön kokonaisuuden. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimusmenetelmiä tulisi käsitellä ja esittää yksinkertaisesti. Kerätyn aineiston tulisi olla helposti kootavissa eikä se saisi olla liian laaja sen suhteen, mitä ja miten paljon tutkimusdataa halutaan kerätä. (Vilka ym. 2003.)

Meidän tavoitteenamme tässä opinnäytetyössä oli toteuttaa hävikkiviikko –projekti, jolla lisätä koululaisten ruokahävikki –tietoisuutta. Projektin kautta pyrimme tuomaan ruokahävikkiä ja sen merkitystä alakouluikäisten tietoisuuteen. Näin ollen saada heidät kiinnittämään huomiota esimerkiksi omissa kodeissa syntyvään ruokahävikkiin ja mahdollisesti jopa ohjata heitä helpoilla keinoilla vähentämään syntyvää ruokahävikkiä. Tietyllä tapaa myös saada heitä pohtimaan mahdollisesti tulevaisuudessa omaa kulutustaan ja sen vaikutuksia.

5 HÄVIKKIVIIKKO JA SEN TOIMIJAT

Meidän opinnäytetyömme ja siihen kuuluva projekti on suunniteltu vuonna 2018. Tämän vuoden hävikkiviikolle toimeksiantajamme Kuopion Kaupunki halusi meidän suunnittelevan kyseisen hävikkitempauksen valikoiduille alakouluille. Tässä kappaleessa käsittelemme kuitenkin myös yleisesti hävikkiviikon tarkoitusta ja tavoitteita, sekä meidän opinnäytetyömme kannalta keskeisiä toimijoita hävikkiviikolla vuonna 2018.

Hävikkiviikkoa on vietetty Suomessa vuodesta 2013 lähtien. Vuosittain Kuluttaja-lehti on järjestänyt syksyn aikana viikon mittaisen viestintäkampanjan, jonka tärkein sanoma on tuoda tietoa ruokahävikistä, sen vaikutuksista sekä keinoja ehkäistä ruokahävikin syntymistä. (Kuluttajaliitto 2016.)

Hävikkiviikon tarkoituksena on herätellä elintarvike- ja ravintola-alan yritykset ja työntekijät ottamaan ruokahävikki huomioon niin oman työpaikkansa sisäisesti kuin myös ulkoisesti jakamalla tietoa asiakkaille. Hävikkiviikolla on omat nettisivunsa, josta löytyy paljon materiaalia itse kenenkin jaettavaksi esimerkiksi työpaikan mediakanaviin.

Hävikkiviikon aikana järjestetään erilaisia tapahtumia, joiden tarkoituksena on kasvattaa tietoisuutta ruokahävikistä.

Tavoitteena on levittää tietoa ruokahävikistä ja kannustaa arjen pieniin valintoihin ruokahävikin vähentämiseksi. Tavoitteena olisi saavuttaa yhteiskunnan, jokainen osa-alue ruokakaupoista ravintoloihin ja yksilöistä yrityksiin. Osallistuminen ei vaadi erillistä ilmoittautumista, vaan idea perustuu vapaaehtoisesti tehtäviin tekoihin ja ajatuksiin. Elintarvike- ja ravintola-alan yritykset ja työntekijät voivat jakaa tietoa ruokahävikistä asiakkailleen ja oman työpaikkansa sisällä. Hävikkiviikon omilla nettisivuilla on jaossa materiaalia mediakanaviin jaettavaksi ja kaikki halukkaat pääsevät siihen käsiksi. Jakotunnukseksi toimiva #hävikkiviikko toimii sosiaalisen median tunnisteena kampanjalle. (Hävikkiviikko julkaisuaika tuntematon.)

Keskeisinä toimijoina hävikkiviikolla ovat tietenkin Kuluttajaliitto, mutta meidän projektimme kannalta myös Jätekukko, Servica sekä Savonia Ammattikorkeakoulu.

Kuluttajaliitto tarjoaa tuotetietoa elintarvikkeista, päivittäistavaratuotteista ja palveluista. (Kuluttaja. Julkaisuaikakohta tuntematon) Kuluttajaliitto testaa ja tutkii julkaistavia tuotteita ennen kuin ne päätyvät markkinoille. Tutkimustyö jatkuu myös julkaisun jälkeen. Pyrkimyksenä on tuottaa tietoa yksityishenkilöille ja muille asiakkaille kaikista saatavilla olevista ja myytävistä tuotteista. Tuotteiden ominaisuudet ja hinta määrittävät lopullisen arvion tuotetestaajalle ja kuluttajalle.

Kuluttajaliitto on luonut ympärilleen kattavan median. Nettisivuilla listataan useita lapsille suunnattuja tuotteita lastenvaunuista, lastenvaatteista ja turvaistuimista. Myös ruokatuotteita vertaillaan laajasti sivustolla. Tuotetutkimuksista julkaistaan lehtiverisoita sekä digilehteä, joka arkistoidaan. Kuluttajaliitolla on käytössä kaksi omaa tuotemerkkiään. (Kuluttaja julkaisuaika tuntematon.)

Jätekukko on kuntaomisteinen yritys, jonka päätoiminen tehtävä on hoitaa jätehuoltoa. Jätekukko on perustettu vuonna 2001. Sen toiminta-alueeseen kuuluvat muun muassa Siilinjärvi, Kuopio, Lieka, Juuka, Tuusniemi sekä Rautavaara. Jätekukko toimii yli 15 kunnassa ja sen palvelut kattavat

noin 200 000 ihmistä. Yrityksen tehtäviin kuuluvat muun muassa jäteastioiden peseminen ja huolto, kotitalous- ja muun tuotetun jätteen kerääminen ja käsittely, tiedon levittäminen ympäristöstä sekä oikeisiin toimintatapoihin ohjaaminen ympäristön hyväksi. Jättekukolla on kattavat verkkosivut ja sen toiminta näkyy jätekatoksien seinällä lajitteluohjeiden muodossa ja kotiin jaettujen lehtisten kautta. (Jättekukko julkaisuaika tuntematon.)

Servica on pääosin ruuan tuottamiseen sekä siihen liittyviin palveluihin keskittynyt yritys, joka toimii Kuopiossa ja sen lähialueilla. Servica tarjoaa ruokapalveluja useille kunnille ja yrityksille. Asiakkaisiin kuuluvat mm. Siilinjärven, Pielaveden ja Tuusniemen kunnat. Yritysassiakkaisiin lukeutuvat muiden ohella Kiinteistö Kys-OY, Kuopion pysäköinti OY ja Savonia Ammattikorkeakoulu (Servica julkaisuaikakohta tuntematon). Useimmille Servica on tuttu koulu- ja työpaikkaruokailun yhteydessä, mutta sen toimiala ulottuu myös puhtaanapitopalveluihin, logistisiin palveluihin ja konsultointiin. Servica mm. Huoltaa toimipisteidensä välineistön ja siivoaa kiinteistöjä. Toiminta lähtee liikkeelle asiakkaan tarpeista ja haluista, jonka työhyvinvoiva henkilöstö mahdollistaa. Rohkeat työntekijät ja heidän ratkaisunsa luovat edellä mainittujen seikkojen kanssa ”hyvän arjen parhaan kumppanin” eli Servican vision. Yli 1000 työntekijää ja 300 toimispistettä kattava Servica ylläpitää ja rakentaa toimivia toimintaympäristöjä tukipalvelujen kautta. (Servica julkaisuaika tuntematon.)

Savonia Ammattikorkeakoulu (lyhyemmin Savonia AMK), on Kuopion Savilahden alueella sijaitseva kolmannen asteen oppilaitos. Iisalmesta ja Varkaudesta löytyy myös omat kampuksensa, jotka toimivat Savonia -nimen alla. Seitsemän eri tutkintonimikkeen alta löytyy vielä erilaisia mahdollisuuksia erikoistua toimialan piirissä ja lähes jokaisesta tutkinnosta on olemassa mahdollisuus ylempään korkeakoulututkintoon.

6 HÄVIKKIVIIKON SUUNNITTELU, TOTEUTUS JA TULOS

Hävikkiiviikon tapahtuma alkoi ensimmäisellä palaverilla opettajamme kanssa, joka oli helmikuun alussa 2018. Tässä palaverissa meille kerrottiin mitä meidän tulee tehdä ja aikataulusta sen verran, että syyskuussa olevalla hävikkiiviikolla tapahtuma järjestettäisiin. Tässä vaiheessa puntaroiitiin sitä, että pidetäänkö tempaus useampana päivänä vai yhtenä ainoana päivänä. Meille kerrottiin myös, että meidän pääasiallisena tehtävänäimme oli suunnitella aineisto sekä aikataulu ja toteutukseen saimme apua toisen vuosikurssin restonomi- opiskelijoilta. Kohderyhmäksemme oli valikoitunut ala-asteikäiset oppilaat, joille tapahtuma järjestettäisiin. Tässä vaiheessa tiesimme, että kyseessä tulee olemaan muutamia paikallisia alakouluja. Tarkemmat tiedot valituista kouluista saimme myöhemmin yhteistyökumppaniltamme Kuopion Kaupungilta.

Ensimmäisen palaverin jälkeen meille muodostui välittömästi ajatus toteutuspäivää ohjaavasta käsikirjoituksesta, jota toisen vuoden restonomioppilaat voisivat mukailla ja käyttää apunaan luokissa pidettäviä tietoisuuksia varten. Tämän jälkeen lähdimme suunnittelemaan Powerpoint-esityksen tekemistä aiheesta ruokahävikki ja hävikkiiviikko. Mietimme myös, että jonkinlainen tietovisa info-paketin jälkeen olisi oppilaille mieluinen. Omien opiskeluidemme ohessa oli pidetty Kahoot –visoja joidenkin kurssien yhteydessä. Koska useat AMK –opiskelijat olivat omaksuneet tämän hauskaksi ja helpoksi vaihtoehdokseksi opiskelutavaksi, oli helppo päätellä, että alakouluikäiset lapset ottaisivat tämän myös omakseen. Digitaalisesta opiskelusta tulee koko ajan enemmän isompi osa koulunkäyntiä ja arkea. Tästä johtuen päätimme tehdä Kahoot-visan aiheesta ruokahävikki. Powerpoint-esitykseen ja Kahoot -visaan käytimme hyödyksi internettiä ja varsinkin Hävikkiiviikko sivustoa, jonka pohjalta loimme esityksen sekä tietovisan. Käytimme hyväksemme myös omaa koulutustamme.

Kevään aikana järjestettävissä palavereissa meille tarkentui tapahtuman tarkka päivämäärä, joksi valikoitui 13.09.2018. Myös tapahtumaan osallistuvat koulut tulivat tietoomme, kouluja oli valikoitunut mukaan kuusi kuopiolaista alakoulua: Aurinkorinteen koulu, Jynkän koulu, Pyörön koulu, Länsi-Puijon koulu, Haapaniemen koulu sekä Maaningan koulu. Kohderyhmänämme olivat pääasiassa näiden koulujen 3–4 - luokkalaiset oppilaat ja näistäkin vain osalle pystyimme pitämään esityksemme johtuen aikataulun rajallisuudesta.

Meidän tuli myös suunnitella itse hävikkiiviikolle näkyvää materiaalia kouluihin mm. julisteita. Materiaalin tekemiseen ja kustannuksiin saimme Kuopion Kaupungilta apua. Kaikki mediamateriaali suunniteltiin lyhyessä palaverissa yhteistyössä Jättekukon graafisen suunnittelijan kanssa ennen viimeisiä palavereja Kuopion Kaupungin kanssa ja ennen demopäivää. Tapaamisen päätavoitteena oli keksiä hävikkiiviikotempaukselle slogan ja eräänlainen logo tai maskotti. Pyrkimyksemme oli viestiä koulujen oppilaille, että nyt on jotain erikoista ja poikkeavaa tekeillä normaalin koulutyön ohessa. Slogan: "Hävitä hävikki" oli keksitty jo ensimmäisessä yhteispalaverissa lyhyen miettimisen jälkeen. Maskotin ideointi vaati kuitenkin enemmän aikaa ja Jättekukon graafikko tekikin aluksi useamman vaihtoehdoisen luonnoksen. Median teemaksi päätettiin lapsille helppo ja visuaalisesti tuttu sarjakuvamaisuus. Hylättyjä ideoita olivat mm. "Roskishurrikaani" ja "Hävikkiroskis". Lopulliseksi ideaksi muodostui kuitenkin eläin tai otus, joka nappaa hävikin lautaselta. Virtahepomainen otus päättyi lopulliseen materiaaliin, sillä sehän syö paljon ja hoitaa sinunkin hävikkisi.

Kouluihin tuli isoja ja pieniä julisteita, jotka sisälsivät tapahtuman sloganin, huomiota herättävän maskotin ja ruokahävikkipaketoja. Koulun ruokaloihin levitettiin myös pöytäkolmioita, joissa oli sama sisältö. Koulujen tv-ruuduille laitettiin myös pyörimään samaista mediaa ja materiaalia jaettiin myös ympäri Kuopion kaupunkia mm. bussien infotauluille.

Olimme itse yhteydessä valikoituihin kouluihin ja heidän yhteyshenkilöihinsä, kun mietimme aikataulusta. Heidän kanssaan sovimme yhdessä aikataulun, mikä sopi kunkin koulun omaan lukujärjestykseen sekä kävimme valmiiksi läpi päivän kulkua ja luokkia, joissa tapahtuma pidettäisiin.

Suunnittelupalavereissa päätettiin pitää tapahtumasta pilotointipäivä Neulamäen koululla, jotta saatiin parempi näkemys aikataulusta ja järjestämämme ohjelman sopivuudesta oppilaille. Pilotointi järjestettiin toukokuun puolessa välissä, jolloin meille jäi vielä aikaa, hioa mahdollisia ongelmakohtia muun muassa esityksessä, Kahoot-visassa sekä aikataulutuksessa. Neulamäen koululla meidät otettiin hyvin vastaan. Opettaja, joka vastasi luokasta, jossa pilotointi pidettäisiin, näytti meille koulun tilat, kertoi luokastaan ja auttoi materiaalin tulostuksessa paikan päällä. Itse luokan lapset olivat innokkaita ja lähtivät tempaukseen hyvin mukaan.

Noin viikkoa ennen itse tapahtumapäivää meillä oli tapaaminen toisen vuosikurssin restonomi opiskelijoiden kanssa. Tarkoituksena oli kertoa heille tapahtuman aikataulu ja heidän tehtävänsä kyseisenä päivänä. Aloitimme jakamalla opiskelijat pienempiin ryhmiin ja jokaiselle ryhmälle valittiin kohde eli koulu, jonne he menisivät pitämään meidän laatimamme hävikkipäivä tempauksen. Jokainen ryhmä sai tarvittavat materiaalit, jotka heidän tuli käydä läpi ennen tapahtumapäivää.

Tapahtumapäivämme oli 13.9.2018. Jakamamme ryhmät menivät sovittuun aikaan ennalta annettuihin kouluihin. Ryhmien oli tarkoitus jakautua vielä pienempiin ryhmiin tai pareittain, jotta mahdollisimman monelle luokalle pystyttiin tempaus järjestämään. Ennalta oli suunniteltu missä luokissa ja mille luokalle ryhmät ja parit pitivät hävikkipäivän tietopakettin.









Luokissa esitettiin Powerpoint- esitys oppilaille, jonka jälkeen oppilaat saivat pitää pienimuotoisen kisan Kahoot-visan merkeissä. Alla olevassa kuvassa (Kuva 3) on esimerkki Powerpoint- esityksessä olevasta infosta. Kaiken kaikkiaan powerpoint- esitys sisälsi kuusi sivua, jonka aikana toisen vuoden opiskelijat kertoivat ruokahävikistä kattavammin oppilaille.











KUVA 3. Esimerkki powerpoint-esityksestä

Alla olevassa kuvassa (Kuva 4) on esimerkki Kahoot-visassa olleista kysymyksistä. Kaiken kaikkiaan kysymyksiä oli kymmenen, joihin jokaiseen oli aikaa vastata 30 sekuntia. Kaiken kaikkiaan, myös demo päivä Neulamäen koululla huomioiden, Kahoot peliä pelattiin 44 kertaa ja yhteensä 925 osallistujaa pelasi peliä.

2 - Quiz
Kuinka monta tonnia ruokaa heitetään hukkaan, maailmassa vuosittain?

	5.7 miljoonaa	
	500 miljoonaa	
	100 tuhatta	
	1.3 miljardia	

3 - Quiz
Mitkä 3 yritystä ovat hävikkiviikon yhteistyökumppaneita?

	Kalpa, Tappara, Lukko	
	Servica, Jätekukko & Sony	
	Pizza Rax, Spice Ice & McDonald's	
	Servica, Jätekukko & Fujitsu Finland	

KUVA 4. Esimerkki Kahoot-visan kysymyksistä

Kahoot-visan jälkeen, jos luokissa jäi aikaa, niin käytimme ajan keskustelemiseen ruokahävikistä sekä oppilaiden omista näkemyksistä. Esimerkiksi koitimme kysellä tietävätkö oppilaat, että meneekö heidän kodeissaan paljon ruokaa roskeen tai muistavatko he syödä lautaset tyhjäksi. Luokissa myös jaettiin niin sanotun oppitunnin päätteeksi palautelomake kyselyt, joihin oppilaat saivat vastata anonyymisti. Tarkoituksena oli kerätä tietoa siitä, pitivätkö oppilaat järjestämästämme hävikki tietoisuudesta ja oliko käyttämämme materiaalit heille mieluisia. Alla olevassa kuvassa (Kuva 5) näkyy mitä kysyimme oppilailta.

Palautelomake

(ruksaa kyllä tai ei)

1. Oliko hävikkitempaus hyödyllinen

Kyllä Ei

2. Opitko jotain uutta ruokahävikistä

Kyllä En

3. Oliko tempauksen ohjelma mieleistä mieleistä

Kyllä Ei

4. Opitko jotain uutta ruokatuotteista

Kyllä En

5. Vapaa palaute / oma hävikkivinkki

Kuva 5. Palautelomake alakoulujen oppilaille

Jokaisella koululla oli myös tarkoitus askarrella yksi hävikkimittari koululle ja tämä mittari tuli sijoittaa koulujen ruokalaan näkyvälle paikalle. Ryhmät saivat itse päättää, minkä luokan kanssa mittari tehtäisiin, yhteistyössä luokan oppilaiden kanssa. Päivän päätteeksi tarkoitus oli kysyä koulujen keittiöiltä kyseisen päivän ruokahävikin määrä ja ilmoittaa se tämän mittarin avulla koko koululle. Esimerkkinä onko kyseisen päivän ruokahävikki paljon vai vähän verrattuna aiempiin koulupäiviin ja niiden ruokahävikkiin. Päivän päätteeksi mittarit jätettiin kouluille, jotta koulujen opiskelijoilla oli mahdollisuus käyttää mittaria myös muina koulupäivinä hävikkiviikon aikana.

Kaiken lisäksi kouluilla, ruokailun yhteydessä, oli tarkoituksena pitää pystyssä eräänlaista pistettä missä koulujen oppilaat saivat tulla osallistumaan elokuvalippujen arvontaan (kuva 6).



Kuva 6. kuva infopisteestä Pyörön alakoululla

Samalla he saivat kirjoittaa ylös omia neuvoja tai keinoja, miten ruokahävikkiä voidaan vähentää omassa arkielämässä ja nämä neuvot ja keinot laitettiin seinälle ylös (kuva 7).



Kuva 7. Pyörön alakoulun oppilaiden hävikki vinkkejä

Tämän jälkeen hävikkipäivä olikin meidän osaltamme käyty, arvoimme lipuista elokuvalippujen voittajan ja pääsimme ilmoittamaan asiasta koulujen omien kuulutusten kautta. Tämän jälkeen siivosimme oman pisteemme ja keräsimme tavarat ja materiaalit mukaamme.

Toisella meistä oli aikaa pitää pienimuotoinen haastattelu kahdelle oppilaalle Pyörön koululla. Pääasiallinen ajatus tässä oli selvittää hävikin syntymisen syytä juuri heidän ruokailutottumuksiensa kautta. Näillä kahdella oppilaalla oli lähes samat vastaukset, kun kysyttiin ruokia, joista ei pidetty. Lempiruokia oli liian harvoin tarjolla. Ruokaa oli myös määrällisesti liikaa ja mahdollisuutta itselleen sopivan annoksen ottamiseen ei aina tarjottu.

Seuraavien viikkojen aikana käytiin hävikkipäivän tempaus läpi ja toisen vuosikurssin restonomi opiskelijat saivat vastata antamaamme palautekyselyyn.

Itse hävikkipäivästä saimme hyvää palautetta osallistuvilta kouluilta ja heidän oppilailtaan. Heille tempaus oli mieluinen, varsinkin luokissa tapahtunut Kahoot-visa sekä neuvojen ja keinojen kirjoittaminen lapuille oli oppilaista mukavaa. Kuten liitteestä voidaan nähdä (Liite 1) hävikkitempaus oli oppilaiden mielestä hyödyllinen ja he kokivat oppineensa tempauksen myötä hävikkiviikosta, sekä ohjelma oli heille mieleistä. Kysymyksissä selkeää hajontaa tuotti ainoastaan viimeinen kysymys ”opitko jotain uutta ruokatuotteista”. Syy tähän on se, että sanan ”ruokatuote” perimmäistä merkitystä emme avanneet materiaaleissamme ja luultavimmin tämän takia kysymys jäi irralliseksi palautelomakkeessa.

Toisen vuosikurssin opiskelijoilta palaute oli kriittisempää. Palautelomakekyselyssä (Liite 5) heiltä kysyttiin muun muassa, mitkä asiat olivat tässä hävikkipäivässä onnistuneita ja mikä ei ehkä niin onnistunut. Kysyimme myös, miten he itse olisivat kehittäneet hävikkipäivää ja jokaisessa palautekyselylomakkeessa vastauksena oli, että materiaalia olisi kohdennettu vielä enemmän alakouluikäisille. Suurimmaksi kritiikiksi nousi esiin ohjeistuksen puutteellisuus ja aikataulut, joka olisi jokaisen ryhmän mielestä pitänyt olla paljon kattavampi ja he kokivat, että me epäonnistuimme informaation antamisessa kyseisestä päivästä.

Mielestämme hävikkiviikko ja hävikkitempaus toimivat ainakin suurilta osin. Uskomme, että saimme suurimalle osalle oppilaista jaettua hyödyllistä tietoa esimerkiksi ruokahävikin vähentämisen keinoista. Jälkikäteen mietittynä materiaali olisi voinut olla vielä enemmän 3.–4. luokkalaisille suunnattua eli powerpoint-esitys olisi voinut sisältää vähemmän tilastoja ja numeroita.

Koko projekti päätettiin lyhyeen tapaamiseen toimeksiantajan yhteyshenkilön, ohjaavien opettajien ja meidän kesken, jossa kävimme hävikkipäivää läpi. Tapaamisessa saimme palautteet ohjaavilta opettajilta kuin myös toimeksiantajamme yhteyshenkilöltä. Tapahtumapäivä käytiin lyhyesti läpi ja kerätty palaute esiteltiin kaikkien osapuolien kesken.

7 POHDINTA

Hävikkiiviikon tarkoituksena on tuoda kohderyhmämme tietoisuuteen ruokahävikki, mistä se syntyy ja miksi. Sekä päällimmäisenä sen vaikutukset jokaisen ihmisen elämään. Ruokahävikki ja Hävikki- viikko tapahtumana ovat koko ajan merkityksellisempiä ja ajankohtaisempia, koska ihmiset ovat tietoisempia valinnoistaan ja haluavat teoillaan vaikuttaa ilmastoon ja ympäristöön positiivisesti.

Meidän opinnäytetyömme sisällöltään jäi melko yksipuoliseksi, käsitelimme asioita eniten kuluttajan näkökulmasta, vaikka olisimme voineet tarkastella asiaa useammastakin näkökulmasta. Ruuantuotanto ja kiertotalous näyttelevät kasvavaa roolia tulevaisuuden maailmassa ja näihin olisimme voineet perehtyä opinnäytetyössämme edes lyhyesti.

Tapahtumasta ei kerätty muuta dataa, kuin lyhyt palautekysely koulujen oppilailta, joiden luokissa hävikkitempaus toteutettiin. Toteutukseen osallistuneet Savonia Ammattikorkeakoulun opiskelijat antoivat myös lyhyet palautteet projektin kokonaisuudesta, yhteensä 6 kappaletta. Kerätystä palautteesta saatiin kvantitatiivista, että kvalitatiivista tietoa, joskin jälkimmäinen voidaan asettaa tärkeämpään rooliin tässä tapauksessa.

Itse hävikki- viikko tapahtumasta saimme paljon positiivista palautetta toimeksiantajaltamme ja osallistuneilta kouluilta. Aiheellista kritiikkiä saimme toisen vuosikurssin restonomiopiskelijoilta. Olisimme voineet vielä enemmän panostaa tehtyihin aineistoihin ja heidän mielestään oleellista olisi ollut muistaa kohdeyleisön ikätaso.

Toteuttamamme tapahtuman vaikutuksia olisi voitu seurata jälkikäteen halutessamme. Kuinka paljon ja mille aikavälille ruokahävikki väheni kouluissa, joissa vierailimme? Oliko ruokahävikin vähenemisessä selkeitä "piikkejä" vain lyhyen ajan, jonka jälkeen kaikki palautui normaaliksi? Jälkikäteen kerätty data toteuttamamme tapahtuman vaikutuksista olisi ollut hyödyllistä, edes pienen otannan muodossa. Vähintään mielenkiintoista. Kohderyhmämme eli lapset ovat tänä päivänä tietoisempia ympäristöstään ja teoistaan kuin aiemmin. Kerätty palaute kertoo meille, että tapahtumamme oli aidosti mielenkiintoinen ja opettavainen. Emme voi kuitenkaan olla varmoja onnistumisestamme käytännön kautta, mutta jos edes osa kohderyhmämme henkilöistä vähensi ruokahävikkiä pitkä- tai lyhytaikaisesti, voidaan sanoa, että onnistuimme tekemään jonkinlaisen muutoksen kuluttajakäyttäytymisessä, joka oli perimmäinen tavoitteemme.

Toisen vuoden restonomiopiskelijat, jotka toteuttivat tapahtumaa eri kouluissa, antoivat myös palautteensa onnistumisestamme. Nämä palautteet olivat kriittisempiä, joskin palautelomakkeemme (Liite 5) heille oli muodoltaan enemmän kvalitatiivista tietoa keräävä. Vastauksien tuli olla kokonaisen lauseiden muodossa. Heidän mielestään olisimme voineet vielä enemmän panostaa tehtyihin aineistoihin ja heidän mielestään oleellista olisi ollut muistaa kohdeyleisön ikätaso. Suuren henkilömäärän ohjaaminen oli tässä opinnäytetyössä kieltämättä yksi vaikeimmista tehtävistä. Opetus- & Ohjaustilaisuuteen oli varattu vain lyhyt aika ja tämä toteutettiin vain kerran n. viikkoa ennen tapahtumapäivää. Omat visiomme oli vaikea kertoa kerralla monelle henkilölle, ja moni olisi varmasti tarvinnut henkilökohtaista ohjausta. Emme voineet tietää myöskään osallistuneiden opiskelijoiden taustaa tai taustatietoa lasten kanssa työskentelemisestä. Tähän olisi varmasti voitu kiinnittää myös

enemmän huomiota ja ohjeistaa tarpeen vaatiessa. Tekemämme Power Point –esitys oli liian faktapohjainen, mikä voi olla alakouluikäiselle lapselle tylsää ja mielenkiinnottomaa. Tässä kohtaa se unohdettiin. Muun ohjelman kohdalla mielestämme onnistuimme, sillä Kahoot –visailu oli jo suurimmalle osalle oppilaista entuudestaan tuttu ja siihen oli helppo lähteä mukaan. Oppilaat palauttivat myöskin useita omia hävikkivinkkejään, ja arvonnassa oli mahdollisuus voittaa leffalippuja. Sopivaa vastapainoa harrastuksille ja koululle.

Vaikka materiaali ja tapahtumapäivän runko olivat tuossa vaiheessa selkeitä, meidän projektivastavina olisi pitänyt rakentaa kaikesta vieläkin selkeämpi kokonaisuus, jota olisi ollut helppo ymmärtää ja noudattaa. Tapahtumapäivän jälkeenkin toinen meistä ei tiennyt miten hävikkimittari ja sen teko käytännössä toimisi ja tämä elementti oli tapahtumapäivän ohjelmassa kuitenkin merkittävässä osassa. Suurten ihmisryhmien kanssa toimiminen osoittautui tämän projektin yhdeksi vaikeimmista tehtävistä. Monesta Savonian opiskelijasta varmasti tuntui, että liian paljon oli oman tekemisen ja kekseliäisyyden varassa. Henkilöstöohjaamiseen olisimme saaneet apua ohjaajaltamme tämän asian kanssa ja ongelmasta olisi täytynyt keskustella yleisesti.

Tapahtumapäivästä emme voi kertoa muuta kuin sen, mitä itse teimme ja observoimme. Kumpikin meistä oli tapahtumapäivänä eri koulussa. Toinen meistä toteutti suunnitellun ohjelman ja toinen valvoi yleisesti tapahtuman kulkua. Jynkän koulussa Savonian opiskelijat pitivät infotunnin annettua käsikirjoitusta myötäillen (Liite 2) ja yleisesti ottaen kaikki meni hyvin, ilman suurempia vastoin käymisiä tai ongelmia. Toinen ryhmistä osasi improvisoida ja organisoida lisää tehtävää oppilaille, kun varattua aikaa oli vielä jäljellä, mutta tekeminen oli loppunut. Pyörön koululla oppilaat pitivät hävikkitempauksen kokonaisuudesta ja lähtivät hyvin mukaan kaikkeen järjestämäämme ohjelmaan. Yleisesti ottaen projektimme ongelmat näkyivät vain kulisseyksissä ja tapahtumapäivänä kaikki meni toivotusti. Tässäkin tapauksessa olisi ollut mielenkiintoista nähdä, mitä olisi voitu saavuttaa, jos kaikki aiemmin mainitut ongelmat olisi hoidettu ennen tapahtumapäivää ja miten se olisi vaikuttanut onnistumiseemme ja kerättyyn palautteeseen.

LÄHTEET

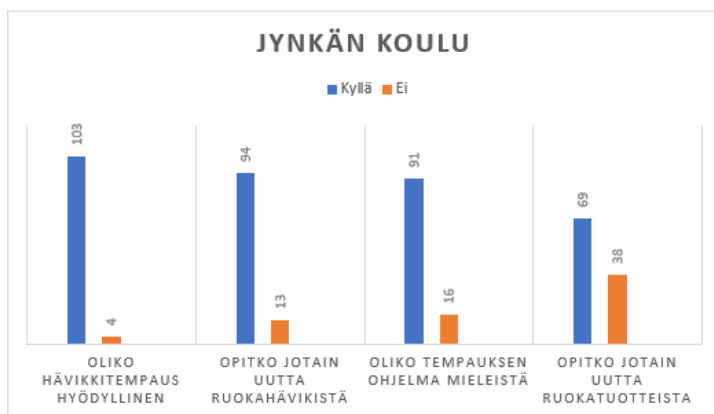
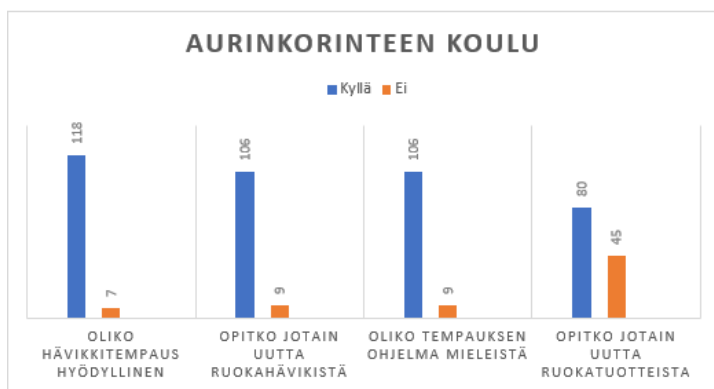
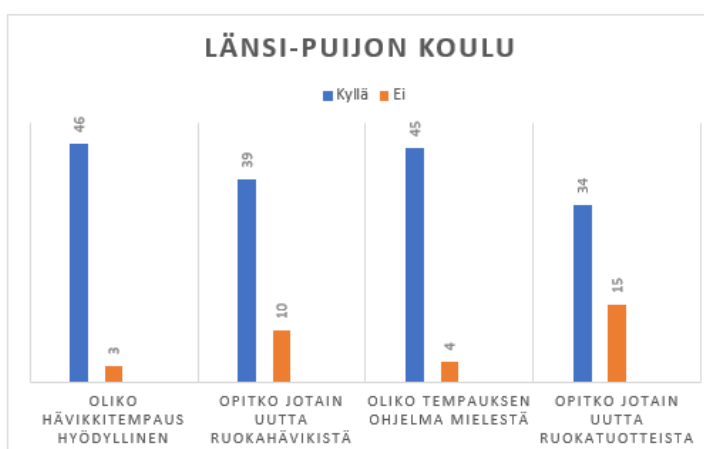
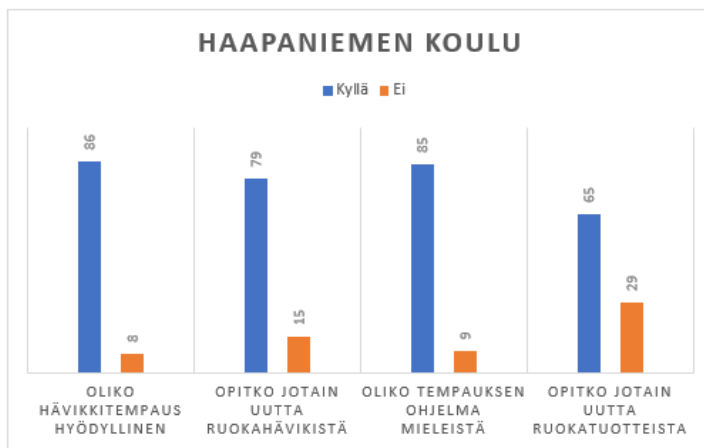
- Euroopan Komissio. Julkaisuaikajankohta tuntematon. Verkkojulkaisu. https://ec.europa.eu/fin-land/news/food_waste_200812_fi. 5.5.2021. Viitattu 5.5.2021
- FDA US Food & Drug Administration. Julkaisuaikajankohta tuntematon. Verkkojulkaisu. <https://www.fda.gov/food/consumers/food-loss-and-waste> 5.5.2021. Viitattu 5.5.2021
- Himananen, Sari, Mäkinen, Hanna, Rimhanen Karoliina & Savikko, Riitta 2021. Ruoan ilmastovaikutukset. Verkkojulkaisu. <https://www.ilmastoviisas.fi/tietopaketti/ruoan-ilmastovaikutukset/>. Viitattu 5.11.2021
- Hävikki- ja jätteen kierrätys julkaisuaika tuntematon. Hävikki- ja jätteen kierrätys. Verkkojulkaisu. <https://havikkiviikko.fi/> Viitattu 8.2.2021
- Hävikki- ja jätteen kierrätys julkaisuaika tuntematon. Tietoa kampanjasta. Verkkojulkaisu. <https://havikkiviikko.fi/tietoa-kampanjasta/>. Viitattu 8.2.2021
- Hävikki- ja jätteen kierrätys julkaisuaika tuntematon. Kampanjamateriaalit. Verkkojulkaisu. <https://havikkiviikko.fi/kampanjamateriaalit/> Viitattu 8.2.2021
- Hävikki- ja jätteen kierrätys julkaisuaika tuntematon. Tietoa ruokahävikistä. Verkkojulkaisu. <https://havikkiviikko.fi/tietoa-ruokahavikista/>. Viitattu 11.3.2021
- Jättekukko julkaisuaika tuntematon. Jättekukko. Verkkojulkaisu. <https://www.jatekukko.fi/>. Viitattu 29.8.2021
- Ketola, Juha, Kortesoja, Katleena & Sairanen, Mikko 2018. Älä syötä ruokahukkaa. Docendo Oy
- Kuluttaja julkaisuaika tuntematon. Kuluttaja. Verkkojulkaisu. <https://kuluttaja.fi/>. Viitattu 2.8.2021
- Kuluttaja julkaisuaika tuntematon. Testit. Verkkojulkaisu. <https://kuluttaja.fi/kategoria-testit/lapset/>. Viitattu 8.2.2021
- Luonnonvarakeskus julkaisuaika tuntematon. Ruoantuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Verkkojulkaisu. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitseminen/ruoan-ilmastovaikutukset/>. Viitattu 5.11.2021
- Martat julkaisuaikajankohta tuntematon. Hävikistä herkkua. Verkkojulkaisu. <https://www.martat.fi/marttakoulu/ruoka/kestava-ruoka/havikista-herkkua/>. Viitattu 5.11.2021
- NewEurope. Päivitetty: 14.2.2020. Verkkojulkaisu. <https://www.neweurope.eu/article/the-severity-of-food-waste-in-europe/>. Viitattu 5.5.2021
- RTS julkaisuaika tuntematon. Food Waste in America in 2021. Verkkojulkaisu. <https://www.rts.com/resources/guides/food-waste-america/>. Viitattu 29.8.2021
- Saa syödä julkaisuaika tuntematon. Ruokahävikin ympäristövaikutukset. Verkkojulkaisu. <https://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikin-ymp%C3%A4rist%C3%B6vaikutukset>. Viitattu 5.11.2021
- Saa Syödä julkaisuaika tuntematon. Ruokahävikki Suomessa. Verkkojulkaisu. <https://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikki-suomessa>. Viitattu 5.5.2021
- Servica julkaisuaika tuntematon. Yritysesittely. Verkkojulkaisu. <https://www.servica.fi/yritys/yritysesittely/>. Viitattu 5.11.2021

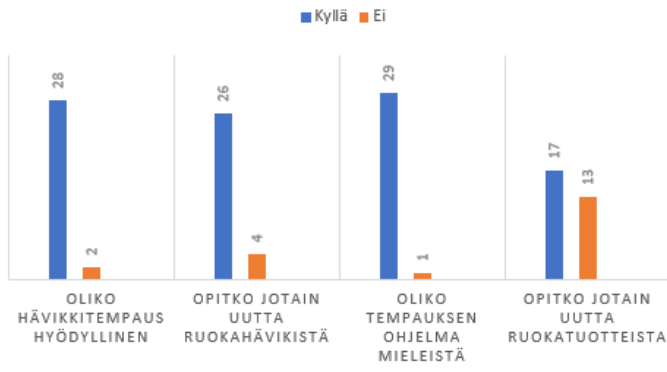
Servica julkaisuaika tuntematon. Toiminta-ajatus, arvot, visio ja strategia. Verkojulkaisu. <https://www.servica.fi/yritys/arvot-ja-visio/>. Viitattu 5.11.2021

Uppa, Heidi 2018–2020. Tee ilmastoteko ja vähennä ruokahävikkiä. Verkojulkaisu. <https://kerukaappi.fi/tee-ilmastoteko-ja-vahenna-ruokahavikkia-2/>. Viitattu 5.11.2021

Vilka, Hanna & Airaksinen, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. 1.–2. Painos. Helsinki Tammi

LIITE 1: PALAUTEKYSELYT KOULUILTA



MAANINGAN KOULU

LIITE 2: OHJEISTAVA KÄSIKIRJOITUS 2. VUODEN RESTONOMIOPISKELIJOILLE INFOTILAISUUTTA VARTEN

Hävikkipöytäkirjan kassari

*Esittely (kerrotaan nimet, mistä tullaan, ketä ollaan)

- Maija Mehiläinen Savonia AMKsta, opiskelen restonomiksi, mikä liittyy aika vahvasti tähän ruokateemaan

!!! "Kuinka moni on joskus heittänyt ruokaa biojätteeseen tai pahanmakuisen valmisleivän suoraan roskiin"

- Vertaatte mitä sillä hukkaan heitetyllä rahamäärällä olisi saanut (pleikkaripeli, keikkaliput Sannin konserttiin) esimerkiksi.

- "eikö tunnukin aika tuhlaukselta"

* "Aasinsilta ruokahävikkiin" (Säästämällä ruokaa säästätte rahaa)

- Vaikka kyseessä on suuri asia niin muutos tehdään kuitenkin ihan tällaisissa normaaleissa kouluissa, työpaikoilla ja ihmisissä

- *pudotellaan faktoja powerpointin avulla, kerrotaan vaikutuksia*

- "kaatopaikalla mädäntyessään biojäte tuottaa metaania, joka on 20 kertaa kompostissa syntyvää hiilidioksidia voimakkaampaa"

- "Ruuan viljelyyn, pakkaamiseen, kuljetukseen ja valmistamiseen käytetty energia, aika ja rahakin heitetään hukkaan, kun ruuasta tulee käyttökeltotonta"

LAUTASMALLI-DIASSA

Peruna, Pasta ja Riisi tuovat Kaliumia. Ilman sitä väsyttää ja lihakset eivät jaksaa.

- Kalan syöntiä pitäisi lisätä, sillä sen rasvat tekevät hyvää mm. suonistolle. Omega 3:sta saamyös pinaatista, pähkinöistä, pavuista ja siemenistä

Hyvä kasvisruoka antaa proteiineja ja rasvoja lihan ja kalan tavoin.

- pähkinöistä, pavuista, palkokasveista proteiinia ja omega 3:sta

EU-DIASSA

- Vuonna 2014 EU:n alueella tutkittiin ,että ruokahävikkiä syntyy vuosittain 88 miljoonaa tonnia vuodessa. Arvoltaan se määrä vastaa 143 miljardia. Jos seuraatte politiikkaa niin koko maailman on käytännössä veloissa. Myöskin samana vuonna 9,6% Euroopan väestöstä eli noin 55 miljoonaa henkilöä nautti lämpimän aterian vain joka toinen päivä. Missähän ollaan nyt?

*Nyt saatte luokan kanssa tehdä koko koulun oman hävikkimittarin

LIITE 3: KUVAJULISTE



LIITE 4: PÖYTÄKOLMIO



**HÄVIKKI-
VIIKKO**

10.-16.9.2018



**HÄVITÄ
HÄVIKKI
SYÖ
KAIKKI!**

RUOKAHÄVIKKI *(hävikkis maximus)*

KOKO JA ULKONÄKÖ

Kaikki ruokatuotteet, erityisesti liha, maitotuotteet, leipäpalat ja kasvikset.



Parasta ennen -päivämäärä on jo mennyt, mutta käyn vielä lettutaikinaan!

TUNTOMERKIT

Vaihtelee täysin syömäkelpoisesta ruuasta vähän kuivahtaneeseen leipään tai nahistuneeseen porkkanaan.



Minä sopisin vielä hyvin wokkiin!

LEVINNEISYYS

Esiintyy harmittavan yleisesti erityisesti ruokaloissa ja kotona.



Olisin täydellinen rapeina leipäkuutioina, joten ethän heitä minua biojätteeseen!

KÄYTTÄYTYMINEN

Käyttätty hyvin säilytettyinä oikein. Ulkonäkö voi muuttua, jos ei käytetä ajoissa.



Kunpa vielä näkisit, kuinka kaunis olen sisältä!

**TOP 3
HÄVIKKIVINKIT**

- 1**
Katso, haistele & maistele!
- 2**
Ota ruokaa sen verran kuin jaksat
- 3**
Arvosta ruokaa, älä heitä sitä hukkaan

Jätekukko

KUOPIO



KierRe



SAVONIA



Servica

LIITE 5: PALAUTEKYSELY 2. VUOSIKURSSIN RESTONOMIOPISKELIJOILLE

PALAUTEKYSELY

- Mitkä asiat olivat onnistuneita hävikkipäivänä?
- Mitkä epäonnistuneita?
- Miten olisit itse kehittänyt hävikkipäivää?
- Muuta palautetta Leenalle ja Ronille?