

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistallenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Luoto, S. (2024) Koulutuksen on luotava toivoa ja näytettävä tietä. Kehittyvä elintarvike, 25.10.2024.

URL: <https://lehti.kehittyvaelintarvike.fi/p/kehittyva-elintarvike-lehti/2024-10-25/a/koulutuksen-on-luotava-toivoa-ja-naytettava-tieta/5045/1678827/57718841>

KOULUTUKSEN ON LUOTAVA TOIVOA JA NÄYTETTÄVÄ TIETÄ

TEKSTI: tutkintovastaava **Sanna Luoto**, Tampereen ammattikorkeakoulu

Ilmastonmuutos, elonkirjon köyhtyminen ja ravinnekiertojen epätasapaino ovat fossiilitalouteen tukeutuvan ruokajärjestelmän seurauksia. Ekologisten ongelmien lisäksi esiin nousevat sosiaalisen kestävyuden kysymykset, oikeudenmukaisuus, etiikka ja eläinten oikeudet. Ruokajärjestelmän kriisin ratkaiseminen edellyttää yhteistyötä.

Palveluliiketoiminnan alalla työskennellään suoraan tai välillisesti ruuan ja ruokailukokemuksen äärellä. Suomalaisissa ammattikeittiöissä valmistetaan yli 810 miljoonaa ateriaa vuosittain.

Ravitsemisalalla tehdään raaka-aine ja menupäätöksiä, jotka ohjaavat ruokavalintojamme ja suoraan vaikuttavat elintarvikejärjestelmän kestävyteen. Kaikilla elintarvikejärjestelmään linkittyvillä aloilla tarvitaan vastuunottoa, systeemijattelun taitoja ja toimijuutta. Alan koulutuksen tulee elää ajassa, luoda toivoa ja näyttää tietä.

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU on mukana kansainvälisessä FUSILLI-hankkeessa, joka edistää kestäviä kaupunkiruokajärjestelmiä. Hankkeen tavoitteet, kuten ilmastoystävälliset ja terveelliset ruokavaliot sekä kiertotalouden ja resurssitehokkuuden edistäminen, jäävät elämään restonomikoulutuksen opetussuunnitelmassa. Näin koulutetaan ammattilaisia, jotka kykenevät vastaamaan alan osaamistarpeisiin ja tuovat ratkaisuja paikallistasolle.

Koulutusorganisaatioilla on etuoikeus olla aktiivisen tulevaisuuden tekemisen etulinjassa ja varmistaa kestävä kehityksen toimien pitkäaikainen vaikutus yhteiskunnassa. Korkeakoulusta valmistuvilla asiantuntijoilla on tärkeä rooli luonnonvarojen kestävässä käytössä ja oman alansa kiertotalouden edistämisessä.

Koko ruokaketjun toimijoiden keskinäisen yhteistyön ja arvostuksen vahvistaminen on avain kestävyteen. Teknologia ei yksin ratkaise ruokajärjestelmän haasteita – on palautettava yhteys alkutuotantoon, yhteys maahan. Esimerkiksi Tampereen ammattikorkeakoulun ja AhlmanEdun yhdessä toteuttamat opiskelijavierailut maatilalle voivat vahvistaa nuorten luontoyhteyttä.

RUOKAJÄRJESTELMÄN KOHTALONKYSYMYKSET saavat ymmällään. On uskallettava heittäytyä epävarmuuden äärelle ja visioimaan toivottuja tulevaisuuksia yhdessä opiskelijoiden kanssa.

Opetussuunnitelmatyöhön ja koulutuksen suunnitteluun löytyy jo työkaluja. Opetussuunnitelmaan voidaan integroida YK:n kestävä kehityksen tavoitteita ja hyödyntää erilaisia globaalin vastuun osaamistavoitteita. Kestävä ruokajärjestelmän siirtymässä keskeinen työkalu on vahvan kestävyden tavoite, jossa taloudellista tai inhimillistä pääomaa ei kasvateta luontopääoman kustannuksella. On aika jättää löyhä vastuullisuuspuhe ja ajatella ruokajärjestelmä, sen prosessit ja kytkökset täysin uudelleen.

Sanna Luoto työskentelee Tampereen ammattikorkeakoulussa palveluliiketoiminnan tutkintoohjelman (Restonomi AMK) tutkintovastaavana. Koulutuksen kehittämisen ja opetustehtävien lisäksi Sanna työskentelee asiantuntijana yhteiseurooppalaisessa FUSILLI (Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation) -hankkeessa.