

Pellosta pöytään -ruokatuotantoprojekti

Teemu Tuovinen



Tekijä(t) Teemu Tuovinen	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Pellosta pöytään -ruokatuotantoprojekti	Sivu- ja liitesivumäärä 28 + 2
<p>Tämä on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tavoitteena on selvittää, miten Perho liiketalousopiston Green City Farmia voidaan hyödyntää Haaga-Helian ammattikorkeakoulun ja Perho liiketalousopiston väyläopintoihin liittyvässä ruokatuotantoprojektissa.</p> <p>Green City Farm on matalan kynnyksen kohtaamispaikka, jossa kasvatetaan ekologisesti, taloudellisesti ja sosiaalisesti kestävää ruokaa Helsingin malmilla. Green City Farmilla opiskelijat pääsevät mukaan näkemään ja kokemaan ruoan kestäväns tien, ekologiselta pellolta aina ravintolan keittiöön ja sieltä asiakkaan pöytään. Pelto-oppimisympäristössä opiskelijoiden matkaan kiteytyy yrittäjyyttä, markkinointia ja tuotekehitystä.</p> <p>Tietoperustassa käydään läpi aiheeseen liittyviä ajankohtaisia asioita, kuten kestävä gastronomia, alkutuotanto, elintarvikeketjun vastuullisuus, lähiruoka, ruokaketju ja ruokahävikki.</p> <p>Opinnäytetyössä on kyseessä kehittämistyö, jossa käytetään tutkimuksellista otetta. Tutkimuksellisia menetelmiä käytetään osallistuvia kehittämismenetelmiä ja niiden analyysijä. Laadulliset tutkimusmenetelmät pyritään ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä. Tällä tarkoitetaan ilmiön merkityksen tai tarkoituksen selvittämistä sekä kokonaisvaltaisen ja syvemmän käsityksen saamista ilmiöistä. Teemahaastattelua ja havainnointia käytetään osana aineiston hankintaa, koska niiden avulla pystytään kohdentamaan haastattelu kysymyksiä ja täydentämään muita tiedonkeruu menetelmiä.</p> <p>Työn tavoitteena oli tuottaa materiaalia, jota voidaan käyttää väyläopintoihin liittyvässä ruokatuotantoprojektissa. Työn tavoitteisiin päästiin. Aloitin työn tekemisen maaliskuussa 2019 ja työ valmistui kokonaisuudessaan marraskuussa 2019.</p>	
Asiasanat Alkutuotanto, kestävä gastronomia, kestävä kehitys, pellostä pöytään, ruokatuotantoprojekti	

Sisällys

1	Johdanto	1
1.1	Tutkimus ja tavoitteet	1
1.2	Tutkimus- ja tiedonkeruu menetelmät.....	2
1.3	Tutkimuksen kulku	3
2	Kestävä gastronomia.....	4
2.1	Alkutuotanto.....	5
2.2	Elintarvikeketjun vastuullisuus.....	5
2.3	Ruokahävikki.....	6
2.4	Lähirooka	7
2.5	Ruokaketju.....	7
3	Ruokatuotantoprojekti	9
3.1	Ilmiöpohjainen opetus ja tutkiva oppiminen	10
3.2	Kestävä kehitys.....	11
4	Pellosta pöytään -ruokatuotantoprojektin tausta	13
4.1	Haaga-Helia ammattikorkeakoulu	13
4.2	Perho Liiketalousopisto	13
4.3	Perho Green City Farm	14
5	Tutkimuksen toteuttaminen haastatteluin	16
5.1	Teemahaastattelu	16
5.2	Havainnointi	17
6	Tutkimustulokset	18
6.1	Yhteenveto opiskelijoiden haastatteluista	18
6.2	Yhteenveto opettajien haastatteluista.....	19
6.3	Yhteenveto Green City Farmin viljelijän haastattelusta.....	20
7	Pohdinta.....	22
	Lähteet	24
	Liitteet.....	28
	Liite 1. Haastattelu kyselylomake.	28
	Liite 2. Green City Farm -ruokatuotantoprojektin kurssisuunnitelma	29

1 Johdanto

Opinnäytetyöni on Haaga-Helia ammattikorkeakoulun(jatkossa Haaga-Helia) toimeksi antama. Työn tavoitteena on tuottaa aineistoa, jota voidaan käyttää Haaga-Helian ja Perho liiketalousopiston väyläopintoihin liittyvässä ruokatuotanto -projektissa. Työn tavoitteena on selvittää, miten perho Green City Farmia voidaan hyödyntää väyläopintoihin liittyvässä ruokatuotantoprojektissa.

Haaga-Helian ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelman ensimmäisen vuosikurssin opiskelijoiden opintojaksolla, jossa on mukana opiskelijoita Perho liiketalousopistosta, jotka suorittavat väyläopintoja avoimen ammattikorkeakoulun kautta. Väylä-opinnoissa on mahdollista suorittaa 55 opintopistettä ja vähintään kolmosen keskiarvolla, voi hakea tutkinto-opiskelijaksi ammattikorkeakouluun ns. avoimen väylän kautta. Tällä tavalla opiskelijat pääsevät aloittamaan toiselta vuosikurssilta, esimerkiksi restonomin opinnot. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.)

Tässä opinnäytetyössä on kyseessä kehittämistyö, jossa käytetään tutkimuksellista otetta. Tutkimuksellisia menetelmiä käytetään osallistuvia kehittämismenetelmiä ja niiden analyysjä. Laadulliset tutkimusmenetelmät pyritään ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä. Tällä tarkoitetaan ilmiön merkityksen tai tarkoituksen selvittämistä sekä kokonaisvaltaisen ja syvemmän käsityksen saamista ilmiöistä.

Opinnäytetyön tuloksena on materiaalia, jota voidaan käyttää ja jatkojalostaa kun suunnitellaan tulevaisuuden ruokatuotanto projektia.

1.1 Tutkimus ja tavoitteet

Täysin samanlaista tutkimusta, joka keskittyy aineiston keruuseen ja analysointiin ruokatuotanto projektia varten, ei ole aikaisemmin tehty Haaga-Heliale. Halusin rajata tutkimukseni koskemaan Haaga-Helian ammattikorkeakoulun ruokatuotannon johtamisenkoulutus ohjelman ensimmäisen vuosikurssin toteutukseen sopivaksi, koska toimeksianto tuli Haaga-Helian ammattikorkeakoululta ja siellä opiskelevana omaan kokemusta ruokatuotanto projekteissa työskentelystä ja aihe oli hyvinkin kiinnostava.

Tämän opinnäytetyön pää ongelmana etsitään vastauksia kysymykseen: Miten perho liiketalousopiston Green City Farmia voidaan hyödyntää Haaga-Helian ja Perho liiketalousopiston väyläopintoihin liittyvällä ruokatuotantoprojekti kurssilla tulevaisuudessa.

Ruokatuotantoprojekti kursseja opettavien opettajien haastatteluiden avulla pyritään selvittämään heidän kokemuksiaan ja mielipiteitään kyseisestä aiheesta ja löytämään vastaus tutkimusongelmaan. Lisäksi Green City Farmin viljelijää ja Perho liiketalousopiston opettajien haastatteluiden avulla saadaan henkilökunnan ajatuksia, kokemuksia ja mielipiteitä kyseisestä aiheesta. Lisäksi haastatellaan myös väylä opinnoissa jo opiskelevia opiskelijoita.

1.2 Tutkimus- ja tiedonkeruu menetelmät

Tutkimusmenetelmänä käytetään kvalitatiivista tutkimusta, joka tarkoittaa mitä tahansa tutkimusta, jonka avulla saavutetaan tutkimustuloksia ilman tilastollisia menetelmiä tai muita määrällisiä keinoja. Laadullisessa tutkimuksessa käytetään sanoja ja lauseita, kuin taas kvantitatiivisessa tilastoja ja lukuja.

Aineistona tässä tutkimuksessa käytetään opettajien, opiskelijoiden ja viljelijän haastatteluiden vastauksia ja niiden analysointia sekä omaan havainnointiin perustuvia mielikuvia pellostä pöytään ruokatuotanto projektista. Tärkeä osa aineistoa on ruokatuotanto projektiin liittyvä kirjallisuus sekä haastattelut, joita hyödynnetään koko tutkimuksen ajan. Tutkimuksessa haastatellaan jo väylä opinnoissa opiskelevia opiskelijoita sekä heidän opettajia, myös Green City Farmin viljelijää haastatellaan.

Tiedonkeruumenetelmänä haastattelun suurin etu muihin tiedonkeruumenetelmiin verrattuna on sen joustavuus. Teemahaastattelussa on yleensä sovittu ennakkoon yhdessä haastateltavan kanssa käytävät aihealueet eli teemat. Teemat käydään läpi, jotta varmistutaan siitä, että jokainen osa-alue tulee mukaan haastatteluun ja huolella läpi käydyksi. (Kananen, J.2008. 73).

Toisena tiedonkeruu menetelmänä käytetään osallistuvaa havainnointia, joka tarkoittaa (Kanasen, J.2008. 70) mukaan että tutkija on mukana yhteisössä ja voisi näin ollen elää ilmiön kanssa ja tehdä havaintoja tutkittavasta ilmiöstä ja samalla tutustua ilmiöön. Tämän jälkeen näkökulma alkaa kapenemaan ja työssä aletaan hahmottamaan ilmiön kontekstia eli sitä mihin kokonaisuuteen tutkimusilmiö kuuluu.

Kerätty aineisto analysoidaan teemoittelemalla, koska se on laadullisen analyysin perusmenetelmä, jossa tutkimusaineistosta pyritään hahmottamaan keskeisiä aihepiirejä eli teemoja. (Kananen, J.2008. 91).

1.3 Tutkimuksen kulku

Tutkimuksen toisessa luvussa kerrotaan tietoperustaa, joka liittyy tähän opinnäytetyöhön. muun muassa, alkutuotannosta, elintarvikeketjun vastuullisuudesta ja kestävästä gastronomiasta.

Kolmannessa luvussa kerrotaan ilmiöpohjaisesta opetuksesta ja tutkivasta oppimisesta.

Neljännessä luvussa kerrotaan Pellosta pöytään -ruokatuotantoprojektin taustasta. Luvussa syvennytään Haaga-Helian ammattikorkeakoulun ja Perho liiketalousopiston sekä Green City Farmin yhteistyöhön, jonka pohjalle tämän opinnäytetyön aihe perustuu.

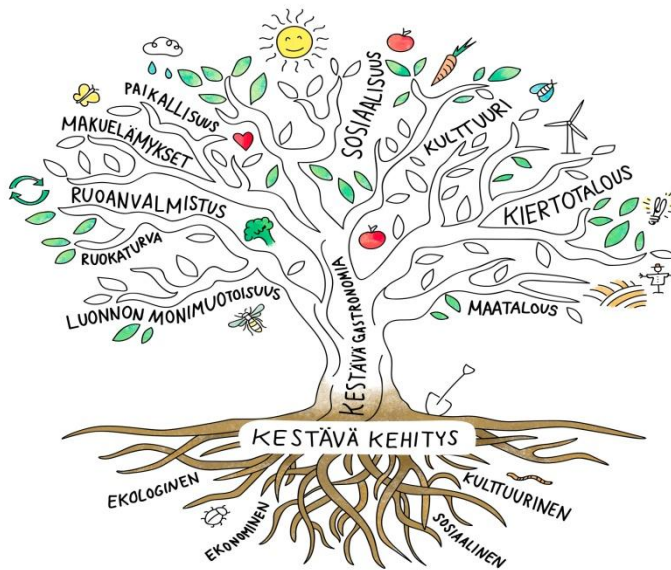
Viidennessä luvussa kerrotaan tutkimuksen toteuttamisesta haastatteluin. Luvussa keskitytään oppilaiden, opettajien ja viljelijän haastatteluista saatuihin vastauksiin ja niiden analysointiin. Haastattelussa esiin tulleet kehitysehdotukset jäsennellään myöhemmin ja kootaan osaksi ruokatuotantoprojektin suunnitelmaa.

Kuudennessä luvussa käydään läpi haastatteluiden tuloksia. Tässä luvussa kerrotaan tutkimusten tulokset ja ehdotelmia niiden perusteella syntyneeseen ruokatuotanto projektiin.

Pohdinta-luvussa tarkastellaan sitä, onko opinnäytetyölle asetettuihin tavoitteisiin päästy. Luvussa myös kerrataan omia ajatuksia opinnäytetyöstä ja sen hyödyistä sekä haasteista. Luvussa pohditaan kehitysehdotuksia ruokatuotantoprojektin seuraaville kurssille.

2 Kestävä gastronomia

Kestävä gastronomia on laajakäsite. Kestävä gastronomia on muun muassa ruoan valmistamista sesongin mukaisia kasviksia ja juureksia hyödyntäen, koska se on ekologista eikä kuormita ympäristöä tai ilmastoa. Raaka-aineet on tuotettu kestävän kehityksen mukaisesti luontoa ja maaperää kunnioittaen. Ruoan valmistusmenetelmät sekä määrät on mietitty tarkasti, jotta turhia päästöjä eikä ruokahävikkiä tule turhaan. (Perho liiketalousopisto 2016.)



Kuva 1 Kestävä kehitys (Perho Liiketalousopisto 2016)

Kestävässä gastronomiassa asioita tarkastellaan ja pohditaan monista eri näkökulmista. Kestävässä gastronomiassa arvostetaan ja ymmärretään koko maailman monimuotoisuutta sen kaikilla osa-alueilla. Kestävä gastronomia haluaa ruokkia elämää maan päällä, se haluaa suojella ympäristöä ja ylläpitää elämää myös seuraavia sukupolvia ajatellen. (Kestävä gastronomia 2019b.)

2.1 Alkutuotanto

Elintarvikkeiden alkutuotannolla tarkoitetaan elintarviketuotannon ensimmäistä vaihetta. Lainsäädännön määritelmän mukaan alkutuotantoa on alkutuotannon tuotteiden tuotanto, kasvatusta, viljely sekä sadonkorjuu, lypsäminen ja kaikki eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalanviljelyn, kalastuksen ja luonnonvaraisien tuotteiden keräämisen. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2018.)

Kun kasvatusta, viljely ja sadonkorjuu on tehty, ne eivät ole enää alkutuotantoa, koska päättyy sadonkorjuuseen, kun tuote on valmis jatkojalostettavaksi. Jatkojalostuksessa tuotteelle vaaditaan elintarvikehuoneisto. Lihakarjan kasvatuksessa alkutuotanto päättyy, kun kasvatettu eläin siirretään teurastamolle. Alkutuotannosta saatu tuote siirretään elintarviketuotantoon, jossa siitä aletaan jatkojalostamaan eri vaiheiden kautta kuluttajatuotetta. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2018.)

Alkutuotantoa ei sen sijaan ole maidon kuljettaminen pois alkutuotantotilalta. Sadonkorjuun jälkeen tapahtuva raaka-aineiden käsittely ei ole enää alkutuotantoa, koska siihen vaaditaan elintarvikehuoneisto. Alkutuotantoa ei ole esimerkiksi raaka-aineiden puhdistaminen tai kuivaus, kasvien peseminen ja kuoriminen, kalojen fileointi ja tai perkaus, koska ne pitää tehdä elintarvikeviranomaisten hyväksymässä elintarvikehuoneistossa. Silloin puhutaan jo elintarvikkeiden valmistuksesta eli tässä tapauksessa jatkojalostuksesta ja tuottajalla pitää olla oma valvontaan omavalvontasuunnitelma. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2018.)

2.2 Elintarvikeketjun vastuullisuus

Elintarvikeketjun vastuullisuus jaetaan seitsemään ulottuvuuteen: Eläinten hyvinvointi, paikallisuus, ravitsemus, taloudellinen vastuu, tuoteturvallisuus, työ hyvinvointi ja ympäristö. Suomen ruoka-alan vastuullisuuden seitsemän osa-alueen suhteen katsotaan vastuullista toimintaa olevan lainsäädännön tason ylittävää toimintaa. Elintarvikeketjun vastuullisuus tarkoittaa sitä, että kaikki ruokaketjun toimijat toimivat kestävä kehityksen mukaisen toimintaperiaatteiden mukaisesti. (Heikkurinen 2012, 3.)

-Eläinten hyvinvointi: Tuotantoeläinten terveydestä ja hyvinvoinnista huolehtiminen.

-Paikallisuus: Yritysten vuorovaikutus alueensa toimijoiden kanssa, sekä tavoite edistää paikallista hyvinvointia.

-Ravitsemus: Ravitsemuksellisten asioiden huomioiminen tuotekehityksessä sekä ravitsemustiedon informoiminen kuluttajille.

-Taloudellinen vastuu: Yritysten kokonaisvaltainen vastuullisuus, sekä omasta yritystoiminnastaan kuin oman toiminnan vaikutuksesta sidosryhmien toimintaan.

-Tuoteturvallisuus: Toiminta tuoteturvallisuuden sekä raaka-aineiden jäljitettävyyden edistämiseksi.

-Työhyvinvointi: Suomalaisen elintarvikeketjun toimijoiden vastuullinen toiminta työsuhteissa sekä työhyvinvoinnin kehittämisessä.

-Ympäristö: toiminta yrityksen ja tuotteen aiheuttamien ympäristövaikutusten vähentämiseksi. (Heikkurinen 2012, 8-20.)

2.3 Ruokahävikki

Ruokahävikki on merkittävä ympäristöongelma, josta syntyy valtavasti turhia ilmastopäästöjä ja kustannuksia. Noin kolmannes kaikesta ihmisille tuotetusta ruoasta päätyy roskiin, vaikka suurin osa siitä olisi ollut vielä täysin syömäkelpoista. Ruokahävikki on myös todella suuri ongelma maailman nälänhätää ajatellen, sillä samaan aikaan kun toiset heittävät suuria määriä ruokaa roskiin, on maailmassa kuitenkin paljon ihmisiä, joilla sitä ei ole tarpeeksi. (Fiksuruoka.)

Kun kaikki poisheitetyt ruoat jaetaan tasan koko kansan kesken, jokaisen suomalaisen arvioidaan heittävän pois vuosittain noin 20–30 kiloa syömäkelpoista ruokaa.

Yleisin syy tähän on ruoan pilaantuminen ja päiväysten vanhentuminen. Muita syitä ovat lautasille jääneet ruoantähteet. Liian suuren määrän valmistus kerralla tai se ettei samaa ruokaa haluta syödä uudelleen. Eniten kuluttajat heittävät pois kasviksia ja maitotaloustuotteita. (Kuluttajaliitto.)

Ruokahävikin vähentäminen tulisi puolittaa vuoteen 2030 mennessä, näin on linjattu EU:n kiertotalouspaketissa. Jotta tähän tavoitteeseen päästään, pitäisi työkaluja ruokahävikin seurantaan ja vähentämiseen vielä kehittää huomattavasti. Maa- ja metsätalousministeriö on laatinut ruokapoliittisen selonteon, Ruoka 2030 -ohjelman, jonka tarkoituksena on lisätä ruoan arvostusta sekä varmistaa kuluttajalähtöinen ja vastuullinen ruoan tuotanto sekä jakelu, resurssitehokkuus- ja varmistaa ilmasto- ja ympäristötavoitteiden saavuttaminen ruoan osalta. (Maa- ja metsätalousministeriö 2017.)

2.4 Lähiruoka

Lähiruoka on yksi maamme ruokapolitiikan kärjistä. Lähiruoka on paikallista, lähellä tuotettua ruokaa, joka edistää oman alueen taloutta, työllistää ihmisiä sekä edistää ruokakulttuuria. Lähiruoka on tuotettu ja jalostettu oman alueen paikallisista raaka-aineista ja jota markkinoidaan ja kulutetaan myös omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai vastaavaa pienempää aluetta. Kuluttaja haastatteluiden mukaan lähiruoka on tuotettu ruoaksi enintään 100 kilometrin säteellä kuluttajasta. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6.)

Lähiruoka ei ole sama asia kuin luomuruoka, kuten joissain tapauksissa saatetaan omaksua tai määritellä. Lähiruoka on sidoksissa alueeseen tai paikkaan. Luomuruoan ja lähiruoan erot tulevat esille niiden tuotantotavoissa, koska lähiruokaa tuotetaan tavanomaisilla tavoilla, se ei ole sidoksissa luomutuotantoon. Luomutuotanto tarkoittaa luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa, eikä se ole niinkään sidoksissa mihinkään alueeseen, kuten lähiruokakäsite on. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6.)

Lähiruoan suurin etu on sen helppo jäljitettävyyys, koska lähiruoan elinkaari on selvitetävissä aina pellolta lautaselle saakka. Kuljetusmatkojen ja säilytysaikojen ollessa lyhyempiä, voidaan lähiruoan elintarvikkeen käsittelyä, lisäaineiden määriä sekä muuta ylimääräistä pakkausta vähentää. Kun taas pidemmältä matkalta tulevien elintarvikkeiden säilyvyyttä, tuoreutta ja ulkonäköä, joudutaan useimmiten säätämään säilöntäaineilla tai muilla lisä aineilla. (Lindroos & Teriö 2012, 36.)

2.5 Ruokaketju

Ruokaketju käsittää ruoan alkutuotannon ja luonnontuotteiden talteenoton sekä elintarvikkeiden jatkojalostuksen ja jakelun. Kiinnostus ruoan alkuperää ja sen tekijöitä kohtaan kasvaa koko ajan. Lähiruoan ja pientuottajien ruoantuotannossa tuotetun ruoan alkuperä on helpommin jäljitettävissä ja tietoa on entistä helpompi saada. Tämä lisää kuluttajien luottamusta pientuottajiin sekä lisää mahdollisuutta vaikuttaa ruokaketjun toimintaan henkilökohtaisilla valinnoillaan. (Kuluttajaliitto.)

Suomessa ruoka on puhdasta ja turvallista. Ruokaketjun kehittäminen tarjoaa laajan valikoiman korkealaatuisia tuotteita ja palveluita. Ruokaketju koostuu monista eri tahoista, jotka ovat osana elintarvikealaa. Siihen kuuluvat: tuottajat, teollisuus, kauppa, ruokapalvelut, kuluttajat, neuvonta ja hallinto. Nämä kaikki tekevät yhdessä maastamme vahvan ja vastuullisen elintarvikkeiden laatumaan. Koko ruokaketju toimii asiakaslähtöisesti ja kilpai-

lukykyisesti. Samalla etsien- ja toteuttaen vastuullisuutta parantavia toimenpiteitä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2015.)

Ruokaturvallisuus perustuu omavalvontaan. Ruokaketjun yrityksillä on aina päävastuu tuotteidensa turvallisuudesta. Elintarvikelaki edellyttääkin yrityksiltä kirjallista omavalvontasuunnitelmaa. Suunnitelmassa tulee olla kirjattuna kaikki toimintaan liittyvät riskit sekä keinot niiden ennalta ehkäisemiseksi ja hallitsemiseksi. Elintarvikeviranomaiset varmistavat omavalvonnan toimivuutta tarkastuskäynneillään valvonta suunnitelman mukaisesti. (Ruokatieto yhdistys 2019c.)

3 Ruokatuotantoprojekti

Projektiin liittyy monia eri vaiheita, alkaen ryhmän kokoamisesta ja päättyen projektin lopettamiseen. Projektin aloituksessa kootaan ryhmä, jolla projektia lähdetään ideoimaan ja käydään läpi yhteiset pelisäännöt. Toisessa vaiheessa määritetään päämäärä, joka halutaan saavuttaa sekä asetetaan tavoitteet, joiden avulla päästään päämäärään. Suunnitteluvaiheessa käydään läpi projektin aikataulut, joka ohjaa projektin etenemistä ja toteutusta. Taloudelliset resurssit eli budjetti pitää myös huomioida, mikäli projektissa tarvitaan rahallisia resursseja. Viimeisenä ennen toteuttamista jaetaan tehtävät: kaikille jaetaan roolit, tehtävät ja vastuu alueet jaetaan tasapuolisesti, sekä sovitaan myös viestinnästä ryhmän sisällä. (Nuortenakatemia 2010.)

Toteutusvaiheessa ollaan vuorovaikutuksessa ja annetaan palautetta. Sitoutuminen ja yhteistyö koko ryhmän kesken koko projektin ajan, on hyvin tärkeää, että projekti toteutetaan tehdyn suunnitelman mukaisesti. Lopuksi arvioidaan projektin onnistuminen ja päästiinkö sovittuun päämäärään sekä toteutuiko tavoitteet. Arvioidaan myös kehittymistä, käydään läpi loppuraportti ja lopetetaan projekti. (Nuortenakatemia 2010.)

Ruokatuotantoprojekti on Haaga-Heliassa ensimmäisen lukuvuoden perusopintoja. Tämä kurssi on pakollinen kaikille ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelmassa opiskeleville opiskelijoille. Kurssin sisältöön kuuluu muun muassa: ammattikeittiön toiminta, raaka-aineet, puolivalmisteet ja einekset, keittiön laitteet ja työvälineet sekä keskeiset kylmän- ja lämpimän keittiön ruokalajit. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2015a.)

Opintojakson suoritettuaan opiskelija omaksuu turvallisen ja hygieenisen tavan toimia ammattikeittiössä, osaa käytännön ruoanvalmistuksen perusteet ja tuntee ruokalajeja sekä raaka-aineita. Opiskelija hallitsee ja osaa käyttää keittiössä olevia työvälineitä ja laitteita, muuttaa niiden ominaisuuksia tarvittaessa sekä oppii hallitsemaan ammattikeittiön eri toimintatavat. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2015a.)

Opintojakson jälkeen opiskelija tietää projektimaisen työskentelyn perusteet ja osaa tehdä projekteihin liittyvät tehtävät hyväksytysti. Opiskelija osaa myös muokata perus reseptejä sekä soveltaa ja vertailla eri raaka-aineiden ominaisuuksia sekä käyttää raaka-aineita monipuolisesti. Keittiön välineet ja laitteet tulevat tutuksi, jotta opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää niitä monipuolisesti jokapäiväisessä työssään tulevaisuudessa. Lisäksi opiskelija oppii arvioimaan omia työsuorituksiaan. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2015a.)

3.1 Ilmiöpohjainen opetus ja tutkiva oppiminen

Ilmiöpohjaisella opetuksella ja oppimisella tarkoitetaan oppiaineita rikkovaa sekä tutkivaa näkökulmaa oppimiseen. Opiskelijoiden omat kiinnostuksen kohteet ovat lähtökohtana oppimiseen. Monialaisesta oppimiskokonaisuudesta puhutaan opetussuunnitelmassa, vaikka ilmiöpohjainen oppiminen ei siellä esiinny. Sisällöllisesti nämä kaksi eivät eroa toisistaan. Ilmiöpohjaisessa opetuksessa on kyse oppiaineiden rajat ylittävästä opiskelusta, jossa hahmotellaan erilaisia ilmiöitä laajoina teemakokonaisuuksina. (Valiente 2019.)

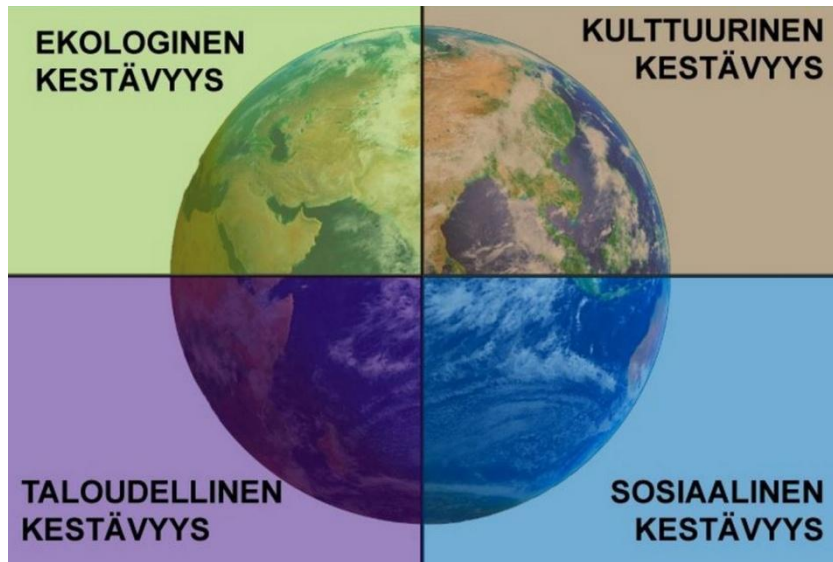
Ilmiöpohjainen opetus ja oppiminen ymmärretään monilla eri tavoilla ja sitä vierastetaan ja koetaan liian suurena sekä vaativana. Ilmiöpohjaisella opetuksella halutaan korostaa sen erityisluonnetta eli oppimisen kohteena on jokin todellisen havaintomaailman ilmiö. Tutkittavaa ilmiötä etsitään opiskelijoiden kanssa. Valitaan riittävän laaja ja kattava kohde, jota tarkastellaan usean oppiaineen sekä usean eri näkökulman kautta. Tähän toteuttamismalliin sopii useampi pedagoginen malli, kuten ongelmalähtöinen oppiminen, tutkiva oppiminen tai projektioppiminen. Ilmiöpohjainen opiskelutapa ei ole uusi keksintä, sillä sitä on käytetty monissa kouluissa erimuodoissa jo pitkään. (Otavan Opisto 2014.)

Tutkiva oppiminen on näkemys oppimisesta tai kasvatustilanteesta. Tutkiva oppiminen on enemmän ajattelutapa kuin oppimismenetelmä, jonka visiona on se, ettei opiskelijan tarvitse suuntautua eri tavalla eri aineiden opetustunneille. (Opetushallitus 2019b.)

Tutkivassa oppimisessä ongelmanratkaisun yhteydessä tapahtuu oppiminen ja omien ennakkokäsityksien pohdinnan kautta keskeisiin käsitteisiin ja ideoihin pyritään kohdistamaan huomiota. Kun nämä lähtökohdat otetaan huomioon, voi tutkiva oppiminen olla erilaista ja sisältää monia eri oppimismenetelmiä. (Opetushallitus 2019b.)

3.2 Kestävä kehitys

Kestävä kehitys on jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja varsinkin seuraaville tuleville sukupolville hyvät mahdollisuudet elämään. Tämä tarkoittaa ekologista kestävyyttä, sosiaalista ja kulttuurista kestävyyttä sekä taloudellista kestävyyttä (kuva 2).



Kuva 2. Mitä on kestävä kehitys (Ympäristöministeriö 2017)

Ekologinen kestävyys: luonnon suojeleminen, ekologisen kestävyuden perusehtona on biologisen monimuotoisuuden ja ekosysteemin toimivuuden säilyttäminen. Ihmisten taloudellisen ja aineellisen toiminnan sopeuttaminen luonnon kestävyysnäkökulmalla on äärimmäisen tärkeää. Keskeistä ekologisen kestävyuden kannalta on varovaisuusperiaatteiden noudattaminen, koska ympäristön tilan heikkenemistä estävien toimien lykkäämistä ei voi perustella täyden tieteellisen näytön puuttumisella. Haitat, kustannukset ja riskit tulisi arvioida ennen toimiin ryhtymistä. Haittojen syntymisen ennalta ehkäiseminen sekä niiden torjuminen ovat tärkeitä periaatteita. Niiden kustannukset peritään mahdollisuuksiensa mukaan niiden aiheuttajilta. (Ympäristöministeriö 2017.)

Sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys: Kaikki ihmiset ovat yhdenvertaisia ja kaikkia kulttuureita tuetaan ja suojellaan. Sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyuden yhtenä keskeisimpänä asiana on taata hyvinvoinnin edellytysten siirtyminen nykyiseltä sukupolvelta toiselle. Haasteina ovat koulutuksen järjestäminen, köyhyys, sukupuolten välinen tasa-arvo, ruoka- ja terveydenhuolto sekä yhä jatkuva väestön kasvu. Näillä kaikilla on todella merkittäviä vaikutuksia ekologiseen ja taloudelliseen kestävyysnäkökulmasta. (Opetushallitus 2019a.)

Taloudellinen kestävyys: luontoa ei saa riistää meiltä, vaan kaikkien on elettävä sekä toimittava niin, että tulevillakin sukupolvilla on kaikki hyvät mahdollisuudet elää hyvää elämää täällä. Taloudellisen kestävyuden tulisi olla pitkällä aikavälillä sisällöltään ja laadultaan tasapainoista kasvua, joka ei perustu velkaantumiseen eikä varantojen tuhoamiseen, sillä kestävä talous on edellytys yhteiskuntamme hyvinvoinnin lisäämiselle ja vaalimiselle. Pitkäjänteisesti tähtäävä talouspolitiikka luo hyvät mahdollisuudet sille. Kestävä talous on sosiaalisen kestävyuden perusta. (Opetushallitus 2019a.)

4 Pellosta pöytään -ruokatuotantoprojektin tausta

Työn tavoitteena on tuottaa aineistoa ja selvittää, että miten Perho Green City Farmia voidaan hyödyntää Haaga-Helian ja Perho liiketalousopiston väyläopintoihin liittyvällä ruokatuotantoprojektilla kurssilla.

Kurssille osallistuu opiskelijoita molemmista kouluista. Haaga-Heliasta ruokatuotannon ensimmäisen vuosikurssin opiskelijoita sekä Perho liiketalousopiston kolmannen vuoden opiskelijoita, jotka suorittavat väyläopintoja avoimessa ammattikorkeakoulussa.

4.1 Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Helsingissä hotelli Palacessa perustettiin Hotelli- ja ravintolaopistosäätiö vuonna 1964 Hotelli- ja ravintolaneuvoston vuosikokouksen yhteydessä. Muuta vuosi tästä eteenpäin myönsi valtioneuvosto luvan Hotelli- ja ravintolaopiston perustamiseen Haagaan vuonna 1967. Koulu aloitti toimintansa vuonna 1969 ja samana vuonna Haagaan valmistui liiketoiminnan tilat sekä asuntola oppilaille. Koulusta valmistui joulukuussa 1969 opiskelijoita kahdesta eri linjasta. Työnjohdollisen jatkokoulutuksen hovimestari kurssi sekä 10 oppilaan keittiömestarikurssi, joka oli lajiaan ensimmäinen (Perho 2016.)

Tänä päivänä Haaga-Heliassa voi opiskella liikunnanohjaajaksi, medianomiksi, tradenomiksi tai restonomiksi. Haaga-Helia toimii viidellä eri toimipisteessä ja niistä valmistuu yritys-elämän asiantuntijoita. Opiskelijoita on yhteensä yli 10 000 ja opettajia sekä muuta henkilöstöä noin 650. Opiskelu kestää normaalisti kolme ja puoli vuotta, mutta opiskeluaikaa on neljä ja puolivuotta. (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.)

Haagan restonomikampuksella on tänä lukuvuonna juhlavuosi, kun kampus täyttää 50 vuotta. (Haaga 50.)

4.2 Perho Liiketalousopisto

Entiseltä nimeltään Ravintolakoulu Perho, oli Suomen ensimmäinen ravintolakoulu, jossa opetettiin hotelli- ja ravintola-alaa. Koulu aloitti toimintansa vuonna 1935. (STT Viestintäpalvelut 2014.)

Nykyisin nimeltään Perho Liiketalousopisto on Helsingissä toimiva ravintola-, matkailu- ja liiketalouden alojen sekä urheilun ammatillinen oppilaitos. Oppilaitos syntyi, kun Helmi

Liiketalousopisto, Ravintolakoulu Perho ja Haaga Perho yhdistyivät 1.1.2017. (Perho Liiketalousopisto 2016a.)

Perho Liiketalousopisto toimii Helsingin Malmilla, Töölössä sekä verkossa. Opiskelijoita on yhteensä noin 1500, opettajia ja muuta henkilöstöä on noin 160. Oppilaitoksella on myös valtakunnallisen urheiluoppilaitoksen status. Perho Pro tarjoaa räätälöityä lisä- ja täydennyskoulutusta ja valmennusta yhteisöille sekä yrityksille. (Perho liiketalousopisto 2016a.)

Perho Liiketalousopistossa käynnistyi kokin ammattikorkeakoulun-väyläopinnot syksyllä 2019. Tämä antaa mahdollisuuden ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa ruokapalvelujen osaamisalalla kokiksi opiskeleville mahdollisuuden, suorittaa Haaga-Helia ammattikorkeakoulun ensimmäisen lukuvuoden restonomiopintoja samaan aikaan toisen asteen kokkiopintojen aikana. Tämä mahdollistaa sen, että kokiksi väyläopintojen jälkeen valmistunut, voi hakea suoraan Haaga-Helia ammattikorkeakoulun ruokatuotannon johtamisenkoulutus ohjelman opiskelijaksi ja aloittaa opinnot suoraan toisen lukuvuoden opiskelijoiden kanssa. (Perho Liiketalousopisto 2016c).

4.3 Perho Green City Farm

Ilmiömäisessä pelto oppimisympäristössä Green City Farmilla opiskelijoiden matkaan liittyy markkinointia, tuotekehitystä sekä yrittäjyyttä. Opiskelijat pääsevät näkemään raaka-aineiden kestävän tien ekologiselta pellolta aina keittiöön sekä asiakkaan pöytään asti. Green City Farm on osana perholaisten verkkokampuksen oppimisympäristöä, joka tuottaa osaamista ja hyvinvointia kestävän kehityksen hengessä, se nauttii opiskelijoille ainutlaatuisen tilaisuuden osallistua viljelyyn, ruoan valmistukseen sekä yhteisölliseen toimintaan. (Perho liiketalousopisto 2016.)

Kumppanuusmaatalous tarkoittaa ekologisesti ja kestävästi toteutettua yhteisöllistä ja paikallista maatalouden mallia, jossa kuluttajat pystyvät tarpeen mukaan ostamaan ruokansa suoraan tuottajalta. Kumppanuusmaataloudessa viljelijä tuottaa pääasiassa ruokaa vain jäsenilleen. Jäseneksi liittyneet maksavatkin osuusmaksun ja ennakkoon tulevasta sadosta satokausimaksun, saaden pitkin satokautta kasviksia lähes viikoittain. (Kestävä gastro-nomia 2019b.)

Perho Green City Farm sijaitsee Malmin kampuksen takana. Pelto on noin 1,2 hehtaarin suuruinen alue, jonka muokkauksen apuna ovat olleet Herttoniemen ruokaosuuskunnan puutarhurit, yhdessä opiskelijoiden kanssa. Pellon satoa kerätään, markkinoidaan, myydään ja kokataan ruokapöytiin muun muassa sadonkorjuumarkkinoille, jotka järjestettiin

toisen kerran syyskuussa. Green City Farm järjestää myös vuosittain Kestävän gastronomian huippuseminaarin. (Perho Liiketalousopisto 2016b.)

5 Tutkimuksen toteuttaminen haastatteluin

Havainnointia käytetään yleensä jos ilmiöstä ei ole tietoa. Tällöin ilmiö pitää määritellä ja mahdollisesti rajata. Tutkija tarkkailee ilmiötä ja yrittää määritellä ilmiön sisällön ja luonteen. Havainnointimenetelmää käytetään täydentämään muita tiedonkeruu menetelmiä. Havainnointia voidaan käyttää esimerkiksi haastattelun tukena. (Kananen 2008, 68).

Osallistuvaa havainnointia käytettiin haastatteluiden yhteydessä, sekä kun osallistuin kestävän gastronomia huippuseminaariin syyskuussa. Kirjoitin siellä kirjallisen tiivistelmän, johon Perho Liiketalousopiston valokuvaaja lisäsi kuvat ja opettaja viimeisteli luonnoksen. (Perho Liiketalousopisto 2016d).

Tutkimuksen haastattelut aloitettiin heinäkuun 2019 alussa opiskelijoiden haastatteluilla ja siitä jatkettiin opettajien sekä viljelijän haastatteluihin. Viimeisin haastattelu tapahtui syyskuussa 2019. Kaikki haastattelut olivat kahdenkeskeisiä ja niihin oli sovittu tapaaminen joko, puhelimitse tai sähköpostilla. Aineistonkeruu menetelmäksi valitsin teemahaastattelun, koska pystyn kohdentamaan haastatteluiden kysymyksiä eri teemojen kautta ja pystyn lähestymään aihetta paremmin. Kysymysten ennakoivalteluilla halutaan varmistua, että kaikki ilmiön osa-alueet tulevat mukaan haastatteluihin ja läpikäydyiksi.

5.1 Teemahaastattelu

Teemahaastattelu toteutetaan kahdenkeskeisinä haastatteluina, koska aiheet ovat ennalta määriteltynä eli teemat ohjaavat haastattelua. Haastattelukysymykset liittyvät tutkimusongelmaan ja teemoihin, joilla saadaan vastauksia tutkimusongelmaan. Jotta tulokset voidaan purkaa ja analysoida jälkikäteen, nauhoitan haastattelut, koska se helpottaa ja nopeuttaa haastattelutilannetta. Kirjoitan samalla muistiinpanoja. Hyödynnän haastatteluiden tuloksia opinnäytetyön tutkimusongelman kanssa. (Kananen 2017, 93-95).

Teemahaastattelun onnistumisen kannalta on tärkeää, että tutkija ymmärtää ja tietää haastattelun teemoista. Teoria, faktat ja tutkijan ymmärrys aiheesta ovatkin oleellisia asioita teemarungon rakentamiseen. Lopuksi tutkittava aihe puretaan pienempiin osiin eri teemojen avulla, jotta niiden sisältöä voidaan arvioida eri näkökulmia hyödyntäen. (Hirsjärvi & Hurme 1995.)

Litterointi tarkoittaa haastatteluaineiston purkamista kirjalliseen muotoon mahdollisimman tarkasti, jolloin aineiston käsittely manuaalisesti tai ohjelmallisesti onnistuu. Laadullisessa analyysissä ja siihen liittyvä tiedonkeruu ovat toistuva prosessi, joka muuttuu koko ajan ja vasta tutkimusprosessin lopussa voidaan sanoa, mitä otetaan mukaan ja mistä tutkimusosa koostuu. (Kananen 2008, 80).

5.2 Havainnointi

Havainnointia on käytetty jo 1950-luvulla, kun on tehty liiketaloustieteen johtamiseen liittyviä tutkimuksia ja se onkin yksi vanhimmista tieteellisen tutkimusongelman tutkimuksen menetelmistä. Havainnoinnin hyvinä puolina ovat tilanteen ja ilmiön autenttisuus, ilmiö tapahtuu luonnollisessa ympäristössään ja kontekstissa. Havainnoinnilla on mahdollista saada hyvinkin monipuolista tietoa, mutta havainnointi materiaalin käyttökelpoisuus riippuu tutkittavasta ilmiöstä. Ilmiön on oltava havainnoitavissa, jotta siitä saadaan mahdollisimman paljon tietoa irti. (Kananen 2008, 69).

Havainnoinnissa on neljä eri muotoa; piilohavainnointi, suora havainnointi, osallistava havainnointi ja osallistuva havainnointi. Piilohavainnoinnissa tutkimuskohteella ei ole tietoa tutkijasta ja hänen toiminnastaan, joten en voinut käyttää kyseistä menetelmään tutkimukseni. Suorassa havainnoinnissa yhteisön jäsenet oivaltavat havainnoijan olemassaolon ja näin ollen tämä voi vaikuttaa heidän käyttäytymiseen ja myös vääristää tutkimustuloksia. Osallistavassa havainnoinnissa pyritään muutokseen, joka jatkuisi tutkimuksen jälkeen. Osallistavassa havainnoinnissa on kyse oppimisesta. (Kananen 2008, 70).

Tässä tutkimuksessa käytettiin osallistuvaa havainnointia. Osallistuvassa havainnoinnissa tutkija on mukana toiminnassa jäsenenä, jotta voisi tehdä havaintoja sekä elää ilmiön kanssa. Osallistuvassa havainnoinnissa on kyse oppimisesta ja ongelmanratkaisusta, jonka avulla muutos on mahdollinen. Havainnoinnin alussa tutkija tutustuu ilmiöön eli pyrkii ymmärtämään havainnoitavaa kohdetta yleisellä tasolla. Tämän jälkeen näkökulma alkaa pikkuhiljaa kapenemaan ja aletaan keskittymään oleelliseen eli tutkimuskysymykseen. (Kananen 2008, 70).

6 Tutkimustulokset

Kysymykset jotka esitettiin (Katso liite 1) tutkimuksessa mukana olleille haastateltaville, oli valittu siksi, koska ne liittyivät tutkimusongelmaan ja niiden avulla pyrittiin ratkaisemaan tutkimusongelma. Haastatteluissa oli mukana henkilöitä, jotka olivat osana tämänvuotista väyläopintoihin liittyvää ruokatuotantoprojektia. Heidän ajatuksia, faktoja ja mielipiteitä, jotka koskivat tutkimusongelmaa, haluttiin saada mukaan tutkimukseen. Jotta niiden avulla saataisiin hieman tietoa ja pystyttäisiin valottamaan varsinaisia tutkimuskysymyksiä.

Tutkimustuloksissa käydään läpi, se mitä nousi esille kun haastattelut oli analysoitu. Haastatteluiden yhteenvedossa aineistot on ensin litteroitu eli kirjoitettu sanalliseksi ja jaettu eri kategorioitten, luokkien ja teemojen mukaan, jotta aineistosta on saatu esille kaikki oleellinen. Lopuksi tehdään tulkinta, joka tulee esiin haastatteluiden yhteenvedossa.

6.1 Yhteenveto opiskelijoiden haastatteluista

Haastattelun ensimmäisen kysymyksen (katso liite 1) vastausten kohdalla opiskelijoiden mukaan ”Ammattikorkeakoulun väyläopintoihin liittyvä ruokatuotantoprojekti ei saisi olla liian vaikea, mutta siinä pitäisi olla kuitenkin haasteita.” Kyseessä onkin ammattikoulun ja ammattikorkeakoulun yhteinen kurssi, joten kurssin suunnittelussa pitää ottaa huomioon oppilaiden eri osaamistasot ja tehtävien jako, jotta kaikille tulisi opettavainen ja mielenkiintoinen opintojaksokurssi.

Toisen kysymyksen vastauksien kohdalla opiskelijoiden haastatteluissa kävi ilmi, että suurin osa haastateltavista haluaisi tulevaisuudessa kurssin sisältöön ”enemmän projektitöitä” Green City Farmiin liittyen, jotta he saisivat opiskelu aikana ottaa enemmän vastuuta oikeista projekteista ja kokeilla millaista on työskennellä erilaisissa työympäristössä sekä tiimeissä. Opiskelijoiden mukaan projektissa onnistuminen antaisi enemmän itseluottamusta omaan tekemiseen ja osaamiseen, mikä tukisi myös heidän itseluottamusta muissa tulevilla projekteilla opiskelujen aikana.

Muutamien opiskelijoiden antamista vastauksista nousi esiin Perhon oma ruokarekka. Ruokarekkaa hyödynnetään oppimisympäristönä muutamissa ruokarekkatapahtumissa kuten esimerkiksi Perho Liiketalousopiston avoimien ovien päivinä ja Green City Farmin sadonkorjuumarkkinoilla, joten miksikäs ei myös tulevaisuudessa Pellostä pöytään ruokatuotantoprojektin yhteydessä. Mielenkiintoisinta tämänvuotisessa kurssissa opiskelijoiden mukaan oli juuri tuo kestäväen gastronomian huippuseminaariin ruokarekassa tehty pop-up lounasruoka seminaari vieraille pellon antimia hyödyntäen.

Opiskelijoiden mielestä heidän tulisi omaksua kurssin jälkeen hieman kestävästä gastronomiasta, koska nämä asiat liittyvät myös green city farmiin sekä opiskeluun. Sitä kautta he saavatkin tietoa kyseisestä aiheesta ja se, että siinä pääsee oikeasti pellolle ja saa osallistua maanviljelijän töihin, elikkä olla osana kylvämässä peltoa ja laittaa kasvikset kasvamaan, samalla opiskelijat saavat hieman ymmärrystä siitä, mistä kasvikset ja juuret tulevat.

Viiden vuoden päästä suurimman osan opiskelijoiden mielestä ”pelto oppimisympäristönä on kasvanut entisestään” ja tullut yhä isommaksi osaksi koulutusohjelmaa, minkä he kokivat tärkeänä osana opiskelua. Sillä Green City Farm antaa hyvät puitteet opiskella hieman erilaisessa oppimisympäristössä.

6.2 Yhteenveto opettajien haastatteluista

Haastattelin Haaga-Helian ammattikorkeakoulun ruokatuotannon opettajia ja Perho Liiketalousopiston kokkipuolen opettajia, jotka opettavat väyläopintoihin liittyvillä kursseilla. Haastattelun vastauksissa opettajien mukaan opiskelijoiden taustat ja vahvuudet tulisi ottaa huomioon kurssilla, koska jotkut ammattikoulussa opiskelevat ovat alaikäisiä. Jotkut ammattikorkeakouluopiskelijat voivat olla hieman vanhempia ja heillä voikin olla jo paljon enemmän kokemusta alan töistä ja erilaisista projekteista, kun taas nuorimmat opiskelijat vasta tulevat alalle ja ammattikouluun oppimaan asioita. Kurssin tulisi olla monipuolinen, mutta kuitenkin tarpeeksi haastava, jotta myös ammattikorkeakoulussa opiskelevat kokisivat mielekkääksi.

Opettajien haastatteluissa tuli usein maininta Green City Farmista oppimisympäristönä. ”Koko projekti itsessään on jo hyvin mielenkiintoinen oppimisympäristö nuorille kokkipuolen opiskelijoille ja aivan mahtava paikka saada oppia ja kokemusta muun muassa erilaisista peltotöistä”. Pellolla opiskelija myös oppii tunnistamaan erilaisia kasviksia sekä pääsee tekemään maanviljelijän töitä. Useamman kerran mainittu Green City Farm pitää ehdottomasti olla mukana väyläopintoihin liittyvässä ruokatuotantoprojektissa.

Ruokatuotantoprojektin jälkeen opiskelijoiden tulisi omaksua projekteissa toimimisen perusteet ja hallita prosesseja, jotta opiskeleminen ja ryhmitöiden tekeminen tulevaisuudessa olisi helpompaa ja mielekkäämpää. Projektin pitää kuitenkin olla samalla kertaa tarpeeksi haastava että helppo, koska opiskelijat ovat eri koulutusasteilla ja opiskelevat samalla kurssilla. Kestävän kehityksen edistäminen nousi Perho Liiketalousopettajien haastatteluissa esille. Opettajat toivoivat, että kestävän kehityksen edistämistä opiskeltaisiin myös ammattikorkeakoulussa, koska parhaimmassa tapauksessa tämä tulisi osaksi jokaisen jokapäiväistä tekemistä.

Tulevaisuudessa opettajat uskoivat Green City Farmin olevan oppimisympäristönä yhä tiiviimmin mukana opetussuunnitelmassa ja koulujen yhteistyön olevan avoimempaa myös hotelli-, ravintola- ja majoitusalan koulutusohjelmissa ainakin pääkaupunkiseudulla. Yhteisiä kursseja Green City Farmiin liittyen olisi kehitetty entisestään ja mahdollisesti siellä voisi olla jo opiskelijoita pidemmissäkin työharjoitteluissa.

6.3 Yhteenveto Green City Farmin viljelijän haastattelusta

Green City Farmin viljelijän haastattelussa tuli ilmi mielenkiintoisia asioita. Hänen mukaansa ruokatuotantoprojektin pitäisi olla sellainen, jossa opiskelijat näkevät, miten kasvikset kasvatetaan kestävän gastronomian mukaisesti kestävästä kehityksestä unohtamatta. Opiskelijoiden pitäisi ymmärtää, että ruokatuotanto Green City Farmilla on ekologista eikä se aiheuta ympäristölle tai ilmastolle haitaksi olevia päästöjä.

Opiskelijoiden osallistuminen koko prosessiin on hyvä mahdollisuus hyödyntää peltoa väyläopinnoissa, koska siinä he saavat nähdä mistä ja miten ruoka oikeasti tulee, pieni syventyminen maanviljelyyn, antaa ymmärrystä raaka-aineita kohtaan. Opiskelijat alkaisivat toivottavasti sisimmässään ajattelemaan koko ruokatuotantoprosessia sekä arvostamaan lopputuotetta enemmän. Pellolla opiskelija oppii tunnistamaan raaka-aineita, jotka ovat laadukkaita ja tuoreita. Opiskelija näkee koko prosessin pellon muokkaamisesta sadonkorjuuseen asti. Ymmärtää että maanviljelyssä haasteita tulee aina jossain kohtaa, mutta niistä selvittää.

Viljelijä näki mielellään Green City Farmin entistä enemmän mukana myös Haaga-Helian ammattikorkeakoulun ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelmassa, koska se on oppimisympäristönä hänenkin mukaan haastava, mielenkiintoinen ja opettavainen paikka.

”Pellon ja -ravintolan yhteistyö” pellolla kasvatettuja raaka-aineita viedään Perho Liiketalousopiston kokkipuolen opiskelijoille ja he saavatkin käyttää tuoreita ja laadukkaita kotimaisia raaka-aineita. Opiskelijat saavat käyttää niitä kun opettelevat ja valmistavat opetuskeittiössä ruokaa.

Viiden vuoden päästä viljelijä toivoisi, että pellon ja ravintoloiden yhteistyö olisi kasvanut niin, että kaikki raaka-aineet, joita viljellään Green City Farmin pellolla, menisivät käyttöön eikä mitään jäisi pellolle, näin ollen pystyttäisiin kantamaan oma kortemme kekoon ruokahävikkiä ajatellen. Kyseinen asia ei ole mahdoton mutta se vaatii hyvää yhteistyötä sekä suunnittelua.

7 Pohdinta

Opinnäytetyön aihe tuli ruokatuotannon opettajalta, joka vinkkasi asiasta minulle, koska minulla ei ollut opinnäytetyönaihetta ja olin opiskellut aikaisemmin Perho liiketalousopistossa Työn toimeksianto tuli Haaga-Helia ammattikorkeakoululta. Työssä pyydettiin selvittämään, miten perho Green City Farmia voitaisiin hyödyntää väylä opintoihin liittyvässä ruokatuotantoprojektissa tulevaisuudessa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli tuottaa sisältöä, jota voidaan hyödyntää pellostä pöytään ruokatuotantoprojektissa tulevaisuudessa. Opinnäytetyö koetaan hyvinkin ajankohtaiseksi ja mielenkiintoiseksi, koska täysin samanlaista tutkimusta kyseisestä aiheesta ei ole aikaisemmin tehty. Opinnäytetyötä tehdessä luetut artikkelit, kirjallisuus ja raportit lisäsivät tietämystä ja avasivat monia näkökulmia aiheeseen liittyen. Haastattelut tukivat myös oppimista.

Tiedonkeruumenetelmäksi valittu teemahaastattelu sopi tähän opinnäytetyöhön hyvin ja osoittautuikin todella toimivaksi. Haastattelut sujuivat hyvin ja niitä oli juuri riittävästi, koska käsiteltävän tiedon määrä pysyi pienenä. Vastaajien haastatteluiden tulosten puhtaaksi kirjoittaminen ja teemoittelu oli hieman hankalaa ensikertalaiselle.

Tulevaisuuden ruokatuotantoprojekti kurssilla tulisi olla selkeät tavoitteet, jotka ohjaavat toimintaa läpi koko projektin. Tulevaisuuden ruokatuotantoprojektiin tulisi lisätä enemmän pieniä aiheita, kuten esimerkiksi prosessien hallinta, jotta opiskelijat ymmärtäisivät katsoa koko kokonaisuutta ja alkaisivat hahmottamaan isompia asioita, jotka yhtenä kokonaisuutena liittyvät koko projektityöskentelyyn.

Kompostointi tai jokin siihen liittyvä kokonaisuus olisi hyvä olla mukana yhtenä aiheena ruokatuotantoprojektin kurssilla, jotta opiskelijat saisivat siitä tietoa ja kenties innostuisivat aiheesta, sillä aihe on hyvinkin ajankohtainen kun mietitään tulevaisuuden ekologista viljelyä.

Erilaisia dokumentti aineistoja lueskellessani törmäsin aiheeseen nimeltä vertikaalinen viljely. Tämä voisi olla yksi aihekokonaisuus tulevaisuuden ruokatuotantoprojektissa. Vertikaalisen viljelyn tarkoituksena on tuottaa ruokaa kontrolloiduissa olosuhteissa kasvihuoneessa, jossa ruokaa viljellään useassa eri kerroksessa päällekkäin. Vertikaalisessa viljelyssä energiaa, ravinteita ja vettä voidaan hallita paremmin, koska luonnonolosuhteiden vaihtelut eivät haittaa tuotantoa lainkaan, tällöin tuotanto on hyvässä suojassa.

Vertikaaliviljelyssä viljelyn tehokkuus pyritään maksimoimaan optimaalisen valaistuksen, automatisoinnin ja kasvuilmaston säätelyn avulla. Koska kasvuympäristö on kontrolloitu, takaa se tuotannon varmuuden, torjunta-aineita ei jouduta käyttämään lainkaan sekä sen että sadot ovat puolitoistakertaisia perinteiseen kasvihuonetuotantoon verrattuna. (Sitra 2017.)

Pellosta pöytään ajattelumallia olisi hyvä tuoda entistäkin enemmän esille opiskelijoille, koska nykyisin ei löydy aiheesta kovinkaan paljoa tietoa helposti. Kokoamalla yhteen ruokatuotantoprojektin suunnittelijat, Green City Farmin viljelijän sekä väyläopinnoissa opettavat opettajat, saataisiin paremmat lähtökohdat ja tiedot kehittää entistäkin parempi Pellosta pöytään -ruokatuotantoprojekti tulevaisuudessa. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena olikin tuottaa materiaalia, jota voidaan käyttää hyväksi tulevaisuudessa, kun suunnitellaan ja kehitetään uutta sisältöä tulevalle ruokatuotantoprojektille.

Olen tyytyväinen tutkimustuloksiin, mikäli tämä opinnäytetyö auttaa saamaan Perho Green City Farmin ja pellolta pöytään ruokatuotantoprojektin, yhdeksi suureksi osaksi kurssia tulevaisuudessa. Aloitin opinnäytetyön tekemisen maaliskuussa 2019 ja työ valmistui kokonaisuudessaan marraskuussa 2019.

Lähteet

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2018. Elintarvikkeiden alkutuotanto. Luettavissa: <http://aineisto.ruokavirasto.fi/evira20181231/www/elintarvikkeet/alkutuotanto/index.html>.
Luettu:11.10.2019.

Fiksuruoka. Tietoa ruokahävikistä. Luettavissa: <https://www.fiksuruoka.fi/page/16/tietoa-ruokahavikista/>. Luettu:13.8.2019.

Forsman-Hugg, S. Katajajuuri, J-M. Paananen, J, Pesonen, I. Järvelä, K & Mäkelä, J.2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus. Luettavissa: <http://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/475117/met140.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
Luettu:17.9.2019.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Opiskelu Haaga-Heliassa. Luettavissa: <http://www.haaga-helia.fi/fi/opinto-opas/opiskelu-haaga-heliassa-0?userLang=fi>.
Luettu:13.9.2019

Haaga-Helia ammatikorkeakoulu 2015a. Ruokatuotantoprojekti. Luettavissa: <http://www.haaga-helia.fi/fi/opinto-opas/opintojaksokuvaukset/FPR1RR002>.
Luettu:1.8.2019.

Haaga 50. Haagan restonomikampus 50 vuotta. Luettavissa: <https://www.haaga-helia.fi/fi/haaga-heliasta/haagan-restonomikampus-50-vuotta?userLang=fi>. Luettu:11.11.2019.

Heikkurinen, P. 2012.Vastuullisuus ruokaketjussa: Eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään. Jokioinen: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, MTT.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 1995. Teemahaastattelu. Helsinki: Yliopistopaino.

KAMK University of Applied Sciences. Havainnointi. Mitä havainnointi on. Luettavissa: <https://www.kamk.fi/fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Aineiston-keruumenetelmat/Havainnointi>. Luettu:5.11.2019.

Kananen, J. 2008. Kvali. Kvalitatiivisen tutkimuksen- teoria ja käytänteet. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä.

Kananen, J. 2017. Laadullinen tutkimus pro graduna ja opinnäytetyönä. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä.

Kestävä gastronomia 2019a. Luettavissa:

<https://www.kestavagastronomia.fi/fi/tietoa/>. Luettu:11.11.2019.

Kestävä gastronomia 2019b. Mikä kumppanuusmaatalous. Luettavissa:

<https://www.kestavagastronomia.fi/fi/Green-city-farm/kumppanuus-maatalous/>. Luettu:13.11.2019.

Kuluttajaliitto. Ruokaketju. Luettavissa:

<https://www.kuluttajaliitto.fi/tietopankki/ruoka/ruokaketju>. Luettu:8.10.2019.

Lindroos J. & Teriö j. 2012. Vastuullisen- ja kestävän tapahtumatuotannon elementit. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä.

Luonnonvarakeskus Luke 2016. Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. Luettavissa:<https://luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitseminen/ruokahavikki/>. Luettu:3.9.2019.

Maa- ja metsätalousministeriö 2017a. Ruokapoliittinen selonteko. Luettavissa:

<https://mmm.fi/documents/1410837/1923148/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030/d576b315-41fe-4e9d-9d02-8462c5ae5895/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030.pdf>. Luettu:14.10.2019.

Maa- ja metsätalousministeriö 2017b. Lähiruoka. Luettavissa:

<https://mmm.fi/lahiruoka/>. Luettu:10.10.2019.

Maa- ja metsätalousministeriö 2015. Ruokaketjun kehittäminen. Luettavissa:

<https://mmm.fi/ruokaketjun-kehittaminen>. Luettu:21.11.2019.

Mäkipeska, T & Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvitys. Viitattu:13.8.2019.

Otavan opisto. Suomen eoppimiskeskus ry. 2014. Ilmioppi. Opas ilmiöpohjaisen opetuksen suunnittelijalle. AVO2- hankkeen julkaisu. Luettavissa:

<https://peda.net/p/Turunan/vo/ilmi%C3%B6pohjaisuus/ilmioppi/ilmiopas-pdf2:file/download/07e350a3529e70d31fa81298ef26508aceef86cd/Ilmiopas.pdf>. Luettu:20.11.2019.

Opetushallitus 2019a. Eettisesti kestävää kansainvälisyyttä. Luettavissa:

<https://www.oph.fi/fi/opettajat-ja-kasvattajat/eettisesti-kestavaa-kansainvalisyutta>. Luettu:24.10.2019.

Opetushallitus 2019b. Tutkiva oppiminen- ja ilmiöpohjaisuus. Luettavissa:

<https://www.oph.fi/fi/oppimateriaali/miina-ja-ville-opettajan-oppaita/etn-tyotapoja/tutkiva-oppiminen-ja-ilmio pohjaisuus>. Luettu:7.11.2019.

Pohjoisen Keski-Suomen ammattiopisto Poke. Mitä on kestävä kehitys. Luettavissa:

https://peda.net/poke/projektit/luva_hankkeet/Up-hanke/Ymp%C3%A4rist%C3%B6-1val3/aihe1/kkm. Luettu:14.10.2019.

Perho 2016. Historia. Luettavissa: <https://www.haaga.fi/historia>. Luettu:16.10.2019.

Perho Liiketalousopisto 2016a. Tule siksi, mikä haluat olla. Luettavissa:

<https://perho.fi/>. Luettu:21.11.2019

Perho liiketalousopisto 2016b. Perho Green city farm. Luettavissa:

<https://perho.fi/perhoGreencityfarm-ruokaosuuskunta/>. Luettu:4.7.2019.

Perho Liiketalousopisto 2016c. Kokin väyläopinnot, restonomi. Luettavissa:

<https://perho.fi/ravintola-catering-koulutus-ammattillinen-perustutkinto/kokki/kokki-vaylaopinnot-restonomi/>. Luettu:14.11.2019.

Perho Liiketalousopisto 2016d. Kestävän gastronomian huippis kiittää. Luettavissa:

<https://perho.fi/kestavan-gastronomian-huippis-kiittaa/>. Luettu:16.11.2019.

Ruokatieto yhdistys ry 2019a. Ruokatieto. Luettavissa:

<https://ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan>. Luettu:5.9.2019.

Ruokatieto Yhdistys ry 2019b. Ruokaa omasta maasta. Kotimaiset kasvikset kasvavat puhtaassa ympäristössä. Luettavissa:

<http://hyväsuomesta.fi/suomalainen-ruoka/suomalaiset-ruokaketjut/kasvikset>. Luettu:16.9.2019.

Ruokatieto yhdistys ry 2019c. Tuoteturvallisuus hallitsee riskit läpinäkyvästi. Luettavissa:

<https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/ruokaketjun-vastuullisuus/tuoteturvallisuus-hallitsee-riskit-lapinakyvasti>. Luettu:18.11.2019.

Sitra 2017. Kestävää ruuantuotantoa älykkäistä kasvihuoneista. Luettavissa:

<https://www.sitra.fi/caset/kestavaa-ruuantuotantoa-alykkaista-kasvihuoneista/>. Luettu:13.11.2019.

Sitra 2018. Tulevaisuuden ruuantuotantoa radikaalein teknologioin. Luettavissa:

<https://www.sitra.fi/blogit/tulevaisuuden-ruuantuotantoa-radikaalein-teknologioin/>. Luettu:12.9.2019.

STT Viestintäpalvelut Oy 2019. Tiedote. Ravintolakoulu perhosta 80 vuotias konkarikoulu ammattilaisia jo vuodesta 1935. Luettavissa:

<https://www.sttinfo.fi/tiedote/ravintolakoulu-perhosta-80-vuotias-konkarikoulu---ammattilaisia-jo-vuodesta-1935?publisherId=3978&releaseId=20200515>. Luettu:10.10.2019.

Tukiainen, P., Leppänen, M. & Leppänen, O. 2010. Nuorten Akatemia. Matkaopas projektiseikkailijoille. Viitattu:7.11.2019.

Valiente 2019. Ilmiöpohjainen- ja tutkiva oppiminen. Luettavissa:

<https://www.valiente.fi/koulutukset/ilmioppiminen/> . Luettu:28.7.2019.

Ympäristöministeriö 2017. Mitä on kestävä kehitys. Luettavissa:

https://www.ym.fi/fi-FI/ymparisto/Kestava_kehitys/Mita_on_kestava_kehitys/. Luettu:11.10.2019.

Liitteet

Liite 1. Haastattelu kyselylomake.

1. Minkälainen ammattikorkeakoulun ruokatuotantoprojektin pitäisi mielestäsi olla?
2. Miten Perho Green City Farmia voidaan hyödyntää väyläopinnoissa?
3. Mikä väyläopintoihin liittyvässä ruokatuotantoprojektissa on mielenkiintoisinta?
4. Mitä opiskelijoiden tulisi omaksua projektin jälkeen?
5. Minkälaisena näet Green City Farmin 5-vuoden päästä?
6. Muita kommentteja aiheesta?

Liite 2. Green City Farm -ruokatuotantoprojektin kurssisuunnitelma

Pellosta pöytään ruokatuotanto -projekti. (Väyläopiskelijat)

Tunnus:

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee ruokatuotannon prosessit
- Ymmärtää kestäväen gastronomian
- Ymmärtää kompostoinnista ja vertikaalisesta viljelystä
- Osaa arvioida omaa työskentelyä

Sisältö

- Ruokatuotantoprosessien määrittely, suunnittelu ja soveltaminen
- Kestäväen gastronomian periaatteet
- Kompostointi ja vertikaalinen viljely
- Oman työskentelyn arviointi

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin:

Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija osaa määritellä ruokatuotantoprosessin eri vaiheet, tietää kestävästä gastronomiasta.

Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää tuotantoprosesseja suunnittelussa ja toteutuksessa, osaa suunnitella kannattavia ruokatuotteita eri ravintolakonsepteihin. Ymmärtää kestävästä gastronomiasta periaatteet.

Arvosana 5

Opiskelija osaa soveltaa tuotantoprosesseja kannattavan ruokatuotteen suunnittelussa ja toteutuksessa, kehittää keittiön toimintaa ja ruokatuotteita vastuullisesti. Ymmärtää kestävästä kehityksen periaatteet. Tietää kompostoinnista, vertikaalisesta viljelystä sekä osaa arvioida omaa työskentelyä.

Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

Kansainvälisyys

Ruokatuotannon prosesseja tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta. Moduulitehtävässä kansainvälisyyteen liittyviä elementtejä.

Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuoto toteutuksena
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuopettaja(t)

Väylä opinnoissa opettavat opettajat