

Topi Kallioranta

PEDAGOGINEN RUOKALISTA LÄHIRUOAN KÄYTÖN EDISTÄJÄNÄ

Kyselytutkimus Oulun ja Iin päiväkodeille

PEDAGOGINEN RUOKALISTA LÄHIRUOAN KÄYTÖN EDISTÄJÄNÄ

Kyselytutkimus Oulun ja Iin päiväkodeille

Topi Kallioranta
Opinnäytetyö
Kevät 2020
Maaseutuelinkeinojen tutkinto-ohjelma
Oulun ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Oulun ammattikorkeakoulu
Maaseutuelinkeinojen tutkinto-ohjelma

Tekijä: Topi Kallioranta

Opinnäytetyön nimi: Pedagoginen ruokalista lähiruoan käytön edistäjänä – Kyselytutkimus Oulun ja lin päiväkodeille

Työn ohjaaja: Merja O'Rourke

Työn valmistuslukukausi ja -vuosi: Kevät 2020

Sivumäärä: 30 + 14

Lähi- ja luomuruoan suosio on koko ajan kasvussa, mikä tarjoaa uusia mahdollisuuksia myös alkutuottajille. Raaka-aineiden myyntiketjut ovat kuitenkin edelleen monin paikoin pitkiä, joten uudenlaisia kanavia tuotteiden myyntiin ja hankintaan olisi hyvä kehittää. Tämän opinnäytetyön toimeksiantajat, ProAgria Oulu ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, ovat kehittämässä mallia, jossa päiväkodit voisivat hankkia raaka-aineita suoraan tuottajilta ns. pedagogista ruokalistaa hyödyntäen.

Opinnäytetyön toimeksiantona oli toteuttaa kyselytutkimus Oulun ja lin päiväkodeille. Kyselyn avulla haluttiin selvittää päiväkotien halukkuus ja mahdollisuudet pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen ja raaka-aineiden hankkimiseen suoraan tuottajilta. Kyselyn avulla haluttiin selvittää myös ne päiväkodit, jotka ovat mahdollisesti kiinnostuneita osallistumaan ProAgria Oulun ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten järjestämään pedagogisen ruokalistan pilottiin.

Kyselytutkimus toteutettiin Webropol-kyselyohjelman avulla maaliskuussa 2020. Kysely lähetettiin kaikkien Oulun ja lin päiväkotien johtajille, niin kunnallisen kuin yksityisenkin sektorin toimijoille. Kaiken kaikkiaan kysely lähetettiin 113:lle päiväkodin johtajalle, joista moni oli vastuussa kahdesta tai useammasta päiväkodista.

Kyselyyn vastasi yhteensä 20 päiväkodin johtajaa. Vastauksista 19 tuli Oulusta ja yksi kappale listä. Tulosten perusteella monessa päiväkodissa oltaisiin halukkaita käyttämään entistä enemmän lähi- ja luomutuotteita, mutta ulkopuolinen ateriantoimittaja asettaa käytännön toteuttamiselle omat rajoitteensa. Tutkimusaihetta pidettiin kuitenkin tärkeänä ja siitä toivottiin seuraavan myös todelliseen elämään ulottuvia vaikutuksia.

Kyselyn vastausprosentti jäi melko vaatimattomaksi, mikä luultavasti johtui kevään 2020 aikana vallinneesta koronaviruksen aiheuttamasta poikkeustilasta. Tuloksista on kuitenkin pääteltävissä, että lähi- ja luomuruoan hankintaan liittyviä toimintamalleja on hyvä kehittää. Erityistä huomiota tulee kuitenkin kiinnittää siihen, miten päiväkotien yksilölliset toiveet voidaan huomioida hankinnoista vastaavien ruokapalveluiden kilpailutuksen yhteydessä.

Asiasanat: Pedagoginen ruokalista, lähiruoka, ruokapalvelu, päiväkot

ABSTRACT

Oulu University of Applied Sciences
Agricultural and Rural Industries

Author: Topi Kallioranta

Title of thesis: Pedagogical Menu as a Local Food Promoter

Supervisor: Merja O'Rourke

Term and year when the thesis was submitted: Spring 2020 Number of pages: 30 + 14

Popularity of local and organic food has increased in recent years, creating new opportunities for primary producers. However, raw material sales chains are still long in many places, so new ways of selling and sourcing products should be developed. ProAgria Oulu with Oulun Maa- ja kotitalousnaiset are developing an operational model, where kindergartens could procure raw materials directly from producers and utilize them using a pedagogical menu.

The task of the thesis was to carry out a survey for kindergartens in Oulu and Ii. The aim of the survey was to find out the kindergarten's willingness and possibilities to implement a pedagogical menu and to obtain raw materials directly from producers. The aim of the survey was also to identify out those kindergartens that may be interested in participating in the pedagogical menu experiment organized by ProAgria Oulu and Oulun Maa- ja kotitalousnaiset.

The survey was conducted using the Webropol in March – April 2020 and was sent to the heads of all kindergartens in Oulu and Ii. In total, a questionnaire was sent to 113 kindergarten directors.

A total of 20 kindergarten directors responded to the survey. 19 of the answers came from Oulu and one from Ii. Based on the results, many kindergartens would be willing to use even more local and organic products, but an external meal supplier sets its own limits to the practical implementation. However, the research topic was considered important and it was hoped that it would also have real-life implications.

The response rate to the survey remained rather modest, probably due to the state of emergency caused by the coronavirus during spring 2020. However, it can be concluded from the results that it is good to develop operating models related to the procurement of local and organic food. However, special attention should be paid to how the individual wishes of kindergartens can be considered in connection with the tendering of food services responsible for procurement.

Keywords: Pedagogical menu, local food, food service, kindergarten

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	6
2	TOIMINTAYMPÄRISTÖ	7
2.1	Alkutuotannon nykytila ja tulevaisuudennäkymät Pohjois-Pohjanmaalla.....	7
2.2	Ruokeva-hanke	8
2.3	Päiväkodit.....	9
2.3.1	Oulun kaupungin päiväkodit.....	9
2.3.2	Lin kunnan päiväkodit	10
3	PÄIVÄKOTIEN RUOKAILU	11
3.1	Ruokakasvatus päiväkodissa	11
3.2	Ruokailun järjestäminen päiväkodeissa.....	13
4	LÄHIRUOKA JA ALKUTUOTTAJAT	14
4.1	Lähiruoka.....	14
4.2	Alkutuottajien myyntikanavat	15
5	AINEISTO JA MENETELMÄT	18
6	KYSELYN TULOKSET	19
6.1	Perustiedot	19
6.2	Aistilähtöinen ruokakasvatus ja pedagoginen ruokalista päiväkodeissa.....	20
6.3	Halukkuus raaka-aineiden ostamiseen ja tilavierailuun	21
6.4	Pedagogisen ruokalistan pilotti	22
6.5	Vapaa sana	23
7	JOHTOPÄÄTÖKSET	24
7.1	Perustiedot	24
7.2	Aistilähtöinen ruokakasvatus ja pedagoginen ruokalista päiväkodeissa	24
7.3	Raaka-aineiden ostaminen ja tilavierailut	24
7.4	Pedagogisen ruokalistan pilotti	25
7.5	Vapaa sana	25
8	POHDINTA	26
	LÄHTEET	28
	LIITTEET	31

1 JOHDANTO

Maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaohjelman mukaan (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 5–6) lähiruuan avulla voitaisiin edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Ohjelman tavoitteena vuodelle 2020 on muun muassa parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia, kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista ja tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä.

Yksi tapa edistää edellä mainittuja tavoitteita voisi olla raaka-aineiden myynti päiväkoteihin, joissa niitä voitaisiin hyödyntää ns. pedagogisen ruokalistan avulla. Tällaisen mallin avulla lähi- ja luomutuottajille tarjoutuisi uusia markkinoita ja toisaalta myös pienemmän mittakaavan tuottajat voisivat saada tuotteitaan paremmin tarjolle. Toimintamalli tarjoaisi niin ikään uuden tavan nostaa lähi- ja luomuruoan käyttöastetta ammattikeittiöissä.

Edellä kuvattua toimintamallia ovat suunnitelleet tämän opinnäytetyön toimeksiantajat, ProAgria Oulu ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset. Opinnäytetyön toimeksiantona oli laatia kyselytutkimus, jonka avulla haluttiin kartoittaa Oulun ja län päiväkotien halukkuutta ja mahdollisuuksia pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen ja raaka-aineiden hankkimiseen suoraan tuottajilta. Samalla oli tarkoitus selvittää, voisiko malli toimia myös pienemmän mittakaavan tuottajien mahdollisena myyntikanavana. Kysely toteutettiin maaliskuussa 2020 Webropol-työkalun avulla.

2 TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Opinnäytetyön toimeksiantona oli kyselytutkimuksen laatiminen Oulun ja län päiväkoteille. Työn toimeksiantaja oli ProAgria Oulu ja Oulun maa- ja kotitalousnaiset. Kyselyn tuloksia käytetään hyödyksi muun muassa Ruokeva-hankkeessa jalkauttamalla ne edelleen lähialueen tuottajille. Tavoitteena oli selvittää päiväkotien halukkuus saada luomu- ja lähituotteita enemmän tarjolle. Näin voitaisiin nostaa luomu- ja lähiruokien käyttöastetta keittiöissä sekä tarjota vaihtoehtoinen myyntikanava myös pienemmän mittakaavan alkutuottajille.

2.1 Alkutuotannon nykytila ja tulevaisuudennäkymät Pohjois-Pohjanmaalla

Pohjois-Pohjanmaan elintarviketeollisuuden perustana on alueen vahva alkutuotanto ja paikallinen raaka-ainepohja. Merkittävimpiä paikallisia raaka-aineita ovat maito, naudanliha, peruna, luomuvilja, kala ja luonnontuotteet. Erityisesti naudanlihan ja perunan tuotannossa Pohjois-Pohjanmaan osuus on kansallisestikin ajateltuna merkittävä. Naudanlihaa tuotettiin vuonna 2015 eniten koko maassa, yhteensä noin 12,3 miljoonaa kiloa. Lisäksi Tyrnävän ja Limingan High Grade -alueella tuotetaan valtaosa koko maan sertifioidusta siemenperunasta. (Pohjois-Pohjanmaan liitto 2017, 22–23.)

Luomutilojen määrän ja niiden koon suhteen Pohjois-Pohjanmaa on valtakunnallisesti katsottuna kärkipäässä. Vuonna 2017 maakunnassa oli 477 luomutilaa ja luomuviljeltyä peltoalaa oli yhteensä 33 702 hehtaaria. Keskimääräinen tilakoko oli 71,4 hehtaaria, mikä on suurin koko maassa. (Ruo-kavirasto 2017, viitattu 27.5.2020.) Toisaalta luomutuotteiden jalostusaste on tuotantoon nähden vähäinen, joskin sen uskotaan kasvavan lähivuosina (Pohjois-Pohjanmaan liitto 2017, 24).

Pohjois-Pohjanmaalle ominaiset arktiset olosuhteet asettavat alkutuotannolle omat haasteensa, mutta toisaalta se tuo myös lisäarvoa etenkin kansainvälisillä markkinoilla. Olosuhteiden ansioista alueen tuotantoympäristö on terveellinen, ilma ja vesi ovat puhtaita sekä tuotteiden hygieeninen laatu on korkea. Alueella on kuitenkin puutetta esimerkiksi kasvisten ja erikoiskasvien tuottajista sekä kalastajista. Myös luonnontuotteiden kerääjiä suhteessa raaka-ainemääriin on vähän. (Pohjois-Pohjanmaan liitto 2017, 24.)

Lähi- ja luomuruoan saavutettavuus Pohjois-Pohjanmaalla (RuokaGIS) -hankkeessa selvitetiin lähi- ja luomuruokaan liittyviä sijainti- ja saavutettavuustekijöitä (Kotavaara, Korhonen, Miettinen, Lehtinen, Muilu, Juga & Rusanen 2014, 5). Tuotantoa ja sen saatavuutta tarkasteltiin suhteutettuna väestöpohjaiseen tilastolliseen kysyntään 100 km kuljetusetäisyyden piirissä. Keskeisimmät havainnot tulosten perusteella olivat, että maidon, naudanlihan ja perunan tuotanto oli alueellisesti riittävää ja paikoin jopa ylijäämäistä, kun taas marjojen, rukiin ja porkkanan tuotanto oli kysyntää pienempää. Koillisella puolestaan kasvien tuotanto oli kysyntään nähden niukkaa. Lampaanlihaa tuotettiin alueellisesti kattavasti, mutta sen tuotantomäärä ei vastannut alueellista kysyntää. Toimenpiteinä suositeltiin, että marjojen ja lampaanlihan tuotantoa olisi mahdollista kasvattaa vastaamaan tilastollista kysyntää. (Kotavaara ym. 2014, 59–60, 71.)

Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalouden strategiassa (Pohjois-Pohjanmaan liitto 2017, 15) halutaan edistää lähiruoan käyttöä ja tuotantoa. Lähiruoan kysyntä kasvaa koko ajan, joten sen näkyvyyttä ja saatavuutta tulee edistää yhteistyössä ruokajärjestelmän eri osien kanssa. Myös julkisia ruokapalveluita halutaan tukea lähiruoan käytön kasvattamisessa esimerkiksi kehittämällä hankintaosaamista ja kannustamalla innovatiiviseen yhteistyöhön. Samalla halutaan edistää paikallisten tuottajien, jalostajien ja julkisten toimijoiden verkostoitumista ja vuorovaikutusta.

2.2 Ruokeva-hanke

Ruokeva – Ruokaa kestävästi ja vastuullisesti -hanke on ProAgria Oulun ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten hallinnoima hanke, joka toteutetaan Pohjois-Pohjanmaalla 1.5.2019 – 31.8.2021. Hanketta rahoittavat Euroopan maaseuturahasto ja Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus. (ProAgria 2020, viitattu 15.4.2020.) Hankkeen tavoitteena on edistää lähi-, luomu- ja luonnonkeruutuotteiden ketjua alusta loppuun ja pyrkiä tehostamaan alueen yhteistyötä tuottajien, jalostajien sekä ammattikeittoöiden välillä. Eräs keskeisimmistä tavoitteista on niin ikään luoda lähi- ja luomutuotteita suosiva pilottimalli yhteistyössä hankealueen tuottajien, elintarvikealan yrittäjien sekä ammattikeittoöiden kanssa.

Edellä mainittujen tavoitteiden lisäksi Ruokeva-hankkeen avulla pyritään lisäämään ja viestimään elintarviketuottajien tietoa vastuullisesta ja kestävästä tuotannosta. Sen tarkoituksena on myös aktivoida kuntia, tuottajia, jalostajia ja ruokapalveluita sitoutumaan yhteisen tavoitteen puolesta.

Hankkeen avulla halutaan lisäksi hankkia ja välittää tietoa alueen elintarviketoimijoille sekä järjestää erilaisia teemapäiviä ja aiheeseen liittyvä kuntakiertue. (ProAgria 2020, viitattu 15.4.2020.)

2.3 Päiväkodit

Suomessa toimii lukuisia päiväkoteja niin kunnallisen varhaiskasvatuksen kuin yksityisen sektorin puolella. Vuonna 2017 Manner-Suomen 295 kunnassa oli 299 kunnallista varhaiskasvatuksen järjestäjää ja 501 yksityistä päiväkotipalveluntuottajaa (Kansallinen koulutuksen arviointikeskus 2018, viitattu 6.5.2020). Päiväkodit muodostavat siis merkittävän potentiaalin ruokapalveluiden tuottajille. Päiväkodit voisivat olla myös kiinnostava kohderyhmä suoraan alkutuottajille, mikäli ne olisivat valmiita ostamaan erilaisia raaka-aineita tuottajilta. Tällaisessa mallissa raaka-aineet tulisivat läheltä, mikä laskisi osaltaan päiväkotiruokailun hiilijalanjälkeä. Monet päiväkodit suosivat mielellään myös luomua, joten lähialueen luomutuottajien ja päiväkotien välille olisi järkevää miettiä yhteistoimintaratkaisua.

2.3.1 Oulun kaupungin päiväkodit

Oulun kaupungin varhaiskasvatuksen Internet-sivujen mukaan Oulussa toimii 154 päiväkotia, joista kunnallisen varhaiskasvatuksen piiriin kuuluu 91 päiväkotia ja yksityisen sektorin puolelle 63 päiväkotia (Oulun kaupunki 2020a; Oulun kaupunki 2020b, viitattu 6.5.2020).

Päiväkodit on jaettu Oulussa neljään alueeseen, joita ovat pohjoinen, itäinen, keskinen ja eteläinen alue (Oulun kaupunki 2020a, viitattu 6.5.2020). Pohjoisella alueella on 23 kunnallista ja 9 yksityistä päiväkotia, ja siihen kuuluvat Ahvenojan, Haukiputaan, Herukan, Kuivasjärven, Kuivasrannan, Rajakylän, Länsi-Patelan, Pateniemen, Ritaharjun ja Teknologiakylän kaupunginosat.

Itäiseen alueeseen kuuluvat puolestaan kaikki Haapalehdon, Heikinharjun, Hintan, Hiukkavaaran, Kiimingin, Korvensuoran, Talvikankaan, Hönttämäen, Ylikiimingin, Yli-lin, Myllyojan, Saarelan ja Talvikankaan kaupunginosien päiväkodit. Itäisellä alueella kunnallisia päiväkoteja on yhteensä 20 kappaletta ja yksityisiä päiväkoteja 16 kappaletta.

Keskisellä alueella kunnallisia päiväkoteja on 28 kappaletta ja yksityisiä päiväkoteja 22 kappaletta. Keskiseen alueeseen kuuluvat Keskustan, Höyhtyän, Kaijonharjun, Tuiran, Kastellin, Koskelan,

Linnanmaan, Lintulan, Värtön, Toppilan, Mäntylän, Myllytullin, Heinäpään, Puolivälänkankaan, Pyykösjärven, Syynimaan, Taskilan ja Väikkylän kaupunginosat.

Eteläinen alue taas käsittää Kaukovainion, Heikkilänkankaan, linatin, Kaakkurin, Maikkulan, Oulunsalon, Knuutilänkankaan, Lämsänjärven, Metsokankaan, Kontinkankaan ja Oulun Kiviniemen kaupunginosat. Tällä alueella kunnallisia päiväkoteja on kaikkiaan 20 kappaletta ja yksityisiä päiväkoteja 16 kappaletta.

2.3.2 lin kunnan päiväkodit

lin kunta tarjoaa kunnallista varhaiskasvatuspalvelua päiväkodeissa, ryhmäperhepäivähoidossa ja perhepäivähoidossa. Varsinaisia kunnallisia päiväkoteja on seitsemän kappaletta ja lisäksi kunnassa on useita perhepäivähoitopaikkoja ja kaksi ryhmäperhepäiväkotiä. (lin kunta 2020a, viitattu 7.5.2020.)

Kunnallisen varhaiskasvatuspalvelun lisäksi lissä on neljä yksityistä päiväkotia. Kaikki yksityiset päiväkodit sijaitsevat vanhan lin kunnan alueella. Kuivaniemellä ja Oulusta lihin liittyneellä Jakkukylällä ei ole lainkaan yksityisiä päiväkoteja. (lin kunta 2020b, viitattu 7.5.2020.)

3 PÄIVÄKOTIEN RUOKAILU

Päiväkotiruokailu on päiväkotien lakisääteinen velvoite (Varhaiskasvatuslaki 540/2018) ja siitä on myös olemassa tarkat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset (TERVEYTTÄ JA ILOA RUOASTA 2018). Useimmiten päiväkotiruokailusta vastaa ruokapalveluyritys. *Ruokapalvelu* voidaan yksinkertaisesti esittää joukkoruokailuna, johon liittyy asiakaspalvelunäkökulma. Ruokapalveluita toteuttavat julkinen sektori ja yksityiset yritykset. Julkisten ruokapalvelujen piiriin kuuluvat esimerkiksi päiväkodit, koulut, varuskunnat, työpaikat ja sairaalat. Ruokapalvelut ovat merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuria ja ravitsemuspolitiikkaa (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2019, viitattu 30.4.2020).

3.1 Ruokakasvatus päiväkodissa

Varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018, 63 – 64) kannustaa varhaiskasvatuksen toimijoita toteuttamaan systemaattista ja tavoitteellista ruokakasvatusta, jossa keskeisin asia on ruokailon synnyttäminen ja vaaliminen. Ruokakasvatuksen tavoitteena on edistää myönteistä suhtautumista ruokaan ja syömiseen sekä tukea monipuolisia ja terveellisiä ruokailutottumuksia. Ruokakasvatusta toteutetaan niin ruokailutilanteissa kuin arjen muuhunkin toimintaan sisällytettynä.

Yhtenä keinona ruokakasvatuksen tueksi voidaan laatia ns. *pedagoginen ruokalista* yhdessä kasvatus- ja ruokapalveluhenkilöstön kanssa (Kuvio 1). Sen avulla lapsille annetaan mahdollisuus tutustua erilaisiin raaka-aineisiin ja ruoan valmistukseen sekä tottua pikkuhiljaa erilaisiin makuihin ja ruoan koostumuksiin. Pedagoginen ruokalista huomioi lasten iän ja kehitystason sekä sisältää sellaisia raaka-aineita, joista ainakin osaa lapsi voi käsitellä itse. Lapset voivat myös itse osallistua ruoan valmistukseen esimerkiksi pilkkomalla kasviksia. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018, 64.)

Pedagoginen ruokalista perustuu Sapere-menetelmään, jonka on kehittänyt ranskalainen Jacques Puisais vuonna 1974. Sapere-menetelmässä painotetaan kokemuksellista ja tutkivaa oppimista,

jossa keskiössä ovat aistikokemukset sekä niiden merkitys raaka-aineisiin ja ruokiin tutustumisessa. Toiminnallisen oppimisen kautta lapselle syntyy yksilöllinen kokonaisuistimus, jossa uusi ja vanha tieto yhdistyvät uudeksi kokemukseksi. (Koistinen & Ruhanen 2009, 9.)

Pedagogista ruokalista testattiin Jyväskylän ammattikorkeakoulun opinnäytetyössä Sapere-pedagoginen ruokalista ruokapalvelussa (Nevala 2011, 47). Pedagoginen ruokalista oli käytössä kolmen viikon ajan Huhtaharjun koulun ja Kangasvuoren päiväkodin ruokapalveluilla. Kokeilun aikana ruokapalveluhenkilöstö koki pedagogisen ruokalistan tavallista ruokalista työläämmäksi raaka-aineiden suuremman määrän takia. Henkilöstön mukaan aikaa kului enemmän ruoan tekemiseen ja raaka-aineiden pilkkomiseen ja paloitteluun.



Pedagoginen ruokalista

- suunnitellaan varhaiskasvatuksen tuottajan ja ruokapalvelun tuottajan yhteistyönä
- huomioi lasten iän ja kehitystason
- sisältää sellaisia ruoka-aineita, joista ainakin osaa lapsi voi itse käsitellä ja osallistua ruoan valmistukseen esim. tekemällä salaatin, pilkkomalla kasviksia, juureksia, hedelmiä tai valmistamalla välipalan
- totuttaa lapset toimintavuoden aikana vähitellen erilaisiin ruoka-aineisiin toistamalla niitä säännöllisesti ruokalistassa eri tavoin
- mahdollistaa lasten osallistumisen ruokalistasuunnitteluun ja arviointiin

KUVIO 1. Pedagoginen ruokalista (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018, 64)

Sapere-menetelmään perustuva *aistilähtöinen ruokakasvatus* tukee varhaiskasvatussuunnitelmaan kirjattuja ruokakasvatuksen tavoitteita (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018, 29). Sen vahvuutena ovat lapsilähtöiset toimintatavat, joissa lapsen kokemuksia kuunnellaan ja lapset saavat itse tehdä ja tutkia ruokaan liittyviä asioita. Lisäksi se kehittää lapsen kielellisiä vahvuuksia ja huomioi leikin kautta oppimisen (Naalisvaara 2014, 40). Itä-Suomen yliopistossa tehdyn tutkimuksen mukaan aistilähtöisen ruokakasvatuksen avulla saatiin lisättyä päiväkotikäisten lasten halukkuutta kasvien, marjojen ja hedelmien syömiseen (Kähkönen, Rönkä, Hujo & Lyytikäinen 2018). Tutkimuksen mukaan aistilähtöinen ruokakasvatus tukee terveyttä edistäviä ruokailutottumuksia varhaiskasvatuksessa.

Osana ruokakasvatusta voidaan toteuttaa myös maatilavierailuja, joiden avulla lapset voivat oppia ruoan, ympäristön ja viljelijän kunnioitusta. Tämä selvisi Suomen Akatemian tukemassa SEED-

tutkimushankkeessa, jossa alakoulun 5–6 luokan oppilaille opetettiin ruoan reittiä muun muassa maataloilla. Maatilavierailujen myötä lasten kunnioitus, arvostus ja ymmärrys ruoantuotantoa kohtaan nousivat. (Ruokatieto 2010, viitattu 28.5.2020.) Varhaiskasvatuksen ruokakasvatuksen tukena voidaan myös käyttää esimerkiksi Maa- ja metsätalousministeriön rahoittaman ruokakasvatuksen kehittämishankkeen Ruuan reitti -materiaalia, joka sisältää julisteita ja videoita ruuan reitistä pelolta pöytään sekä niihin liittyviä opetuskokonaisuusideoita ja oppimistehtäviä (Ruokatieto 2020a, viitattu 28.5.2020).

3.2 Ruokailun järjestäminen päiväkodeissa

Varhaiskasvatuslain mukaan varhaiskasvatuksessa oleva lapsi on oikeutettu ravitsemustarpeet täyttävään terveelliseen ja tarpeelliseen ravintoon (Varhaiskasvatuslaki 540/2018 § 11). Varhaiskasvatuksen ruokapalveluiden toteuttamisesta voi huolehtia varhaiskasvatuksen järjestäjä, kuten kunta tai päiväkotitoiminta itse, tai palvelu voidaan ostaa kunnan omistamalta tai yksityiseltä ruokapalveluyritykseltä. Varhaiskasvatuksen ruokailu tulee kilpailuttaa joko yhtenä kokonaisuutena tai osina, kuten asiakasryhmittäin tai toimipisteittäin. Ruokapalvelun toteuttaja puolestaan kilpailuttaa tarvitsemansa elintarvikkeet. Mikäli kunta kilpailuttaa itse elintarvikkeet, sen tulee noudattaa hankintalakea, mutta yksityistä toimijaa laki ei velvoita. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018, 60.)

Hankintalain avulla säädellään julkista ruokapalvelua, mutta se ei ole este lähiruoan hankkimiselle. Julkisissa hankinnoissa kilpailutusten tulee olla syrjimättömiä, joten tiettyä aluetta ei voida suosia perusteettomasti. Hankintalaki kuitenkin sallii toimitusketjun lyhyteen liittyvien kriteerien huomioimisen silloin, kun sillä on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin. (Kuntaliitto 2020, viitattu 12.5.2020.)

Hankintalakia muutettiin vuonna 2016 siten, että se osaltaan tukee ja edistää lähiruoan hankkimista. Näitä säädöksiä olivat muun muassa kansalliset kynnsarvot (25 §), hankintojen jakaminen (75 §), kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen valinta (93 §) ja elinkaarikustannukset (95 §). Tärkeimpänä näistä oli 25 §, jonka mukaan alle kansallisen kynnsarvon (60 000 €) oleviin hankintoihin ei sovelleta hankintalakia vaan pelkästään julkisten hankintojen oikeusperiaatetta. (Sallinen 2016, viitattu 13.5.2020.)

4 LÄHIRUOKA JA ALKUTUOTTAJAT

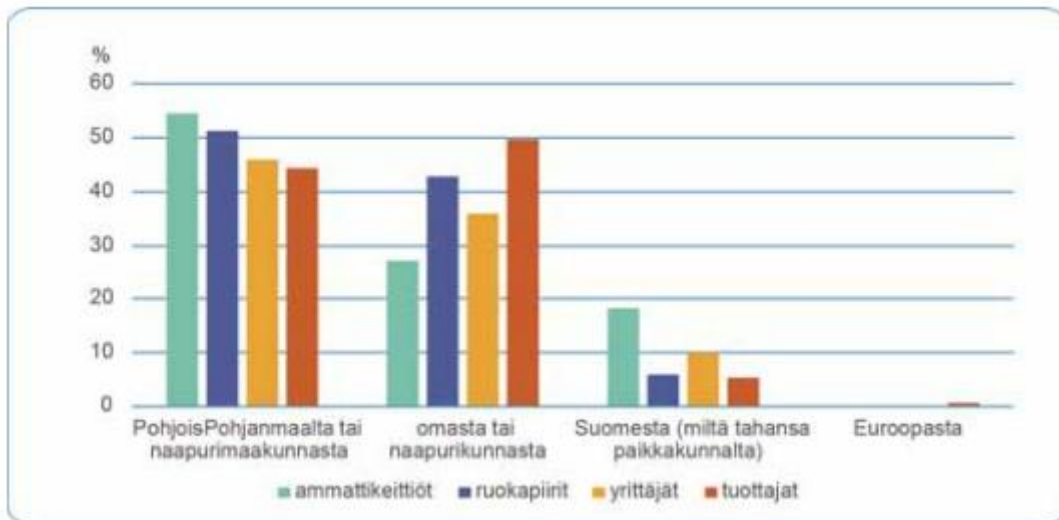
4.1 Lähiruoka

*Lähiruoka*lla tarkoitetaan nimensä mukaisesti lähialueella tuotettua ruokaa. Yleensä lähialueella tarkoitetaan maakuntaa tai siihen rinnastettavaa aluetta, mutta se voi tarkoittaa myös jotain muuta. Lähiruokan hyviä puolia ovat sen lyhyt reitti ruokapöytään sekä sen tuotannon aiheuttama paikallinen hyöty. (Ruokatieto 2020b, viitattu 30.4.2020.)

Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelmassa (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 12) lähiruokaalla tarkoitetaan erityisesti paikallisesti tuotettua ruokaa, jossa keskiössä ovat lyhyet jakeluketjut. Lyhyissä jakeluketjuissa taloudellisten toimijoiden määrä vähenee ja määrittäviä tekijöitä ovat toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien väliset maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.

Lähiruoka ei ole välttämättä itsestään selvä käsite, mikä selviää Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisemassa tutkimuksessa (Isoniemi, Mäkelä, Arvola, Forsman-Hugg, Lampila, Paananen & Roininen 2006, 20). Tutkimuksessa tehdyn kyselyn mukaan lähiruokana pidettiin pääasiassa suomalaista, ostopaikan lähellä tuotettua ruokaa. Kolmannes kuluttajista oli kuitenkin sitä mieltä, että millä tahansa paikkakunnalla Suomessa tuotettu ruoka on lähiruokaksi sopivaa. Kuluttajien ja suurkeittiöiden edustajien mielestä lähiruokan tärkein ominaisuus oli lyhyt jakeluketju, kun taas kunnanjohdolle tärkeintä oli ruoan tuottaminen omalla asuinseudulla. Suurin osa vastaajista oli sitä mieltä, että ulkomailla tuotettua tai ulkomaisista raaka-aineista valmistettua ruokaa ei voida pitää lähiruokana. Pieni vähemmistö kuluttajista ja kunnanjohtosta oli kuitenkin valmis hyväksymään sen, että maantieteellisesti lähellä tuotettu ulkomainen ruoka voi olla lähiruokaa.

Vastaavanlainen selvitys tehtiin myös Pohjois-Pohjanmaalla RuokaGIS-hankkeen yhteydessä (Kotavaara ym. 2014, 16–17). Tulosten mukaan lähiruoka miellettiin yleensä ottaen Pohjois-Pohjanmaalta tai naapurimaakunnista peräisin olevaksi ruokaksi (Kuvio 2). Enemmistö tuottajista piti lähiruokana omasta tai naapurikunnasta tulevaa ruokaa, mikä sai myös runsaasti kannatusta muilta kohderyhmiltä. Sopivana pidettiin sitä, että ruoka on tuotettu keskimäärin enintään 200 km päässä.



KUVIO 2. Lähiruoan määrittely hallinnollisin rajoin. Elintarvikkeen keskeisimpien raaka-aineiden alkuperä (n=363) (Kotavaara ym. 2014, 17)

4.2 Alkutuottajien myyntikanavat

Lähiruoan perustana on kannattava alkutuotanto. Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokaohjelman yhtenä tavoitteena on alkutuotannon mahdollisuuksien parantaminen, jonka tavoitteilaksi vuodelle 2020 on kirjattu lähiruoan tuotannon olevan keskeinen osa kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamisessa sekä lähiruoan tuotannon ja jalostuksen olevan osa kannattavaa tuotantoa yhä useammalla tilalla. Tähän asti alkutuotanto on pääosin keskittynyt toimittamaan raaka-aineita ns. pitkään jakeluketjuun, jossa on monia väliportaita tuottajan ja kuluttajan välillä. Kysyntää olisi kuitenkin enenevässä määrin myös omalla tilalla tapahtuvasta jatkojalostuksesta ja myynnistä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 20.)

Viime aikoina myös lyhyet jakeluketjut ovat yleistyneet ja ne kehittyvät koko ajan. Yrittäjien omien myyntipisteiden lisäksi tarjolla on pientuottajien tuotteisiin ja lähiruokaan erikoistuneita kauppiaita. Lähiruoan tilaaminen verkosta on niin ikään yleistynyt esimerkiksi Facebookissa toimivien REKO, Reilua kuluttamista -renkaiden ja ruokaasuomesta.fi -palvelun kautta. (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto 2020, viitattu 13.5.2020.)

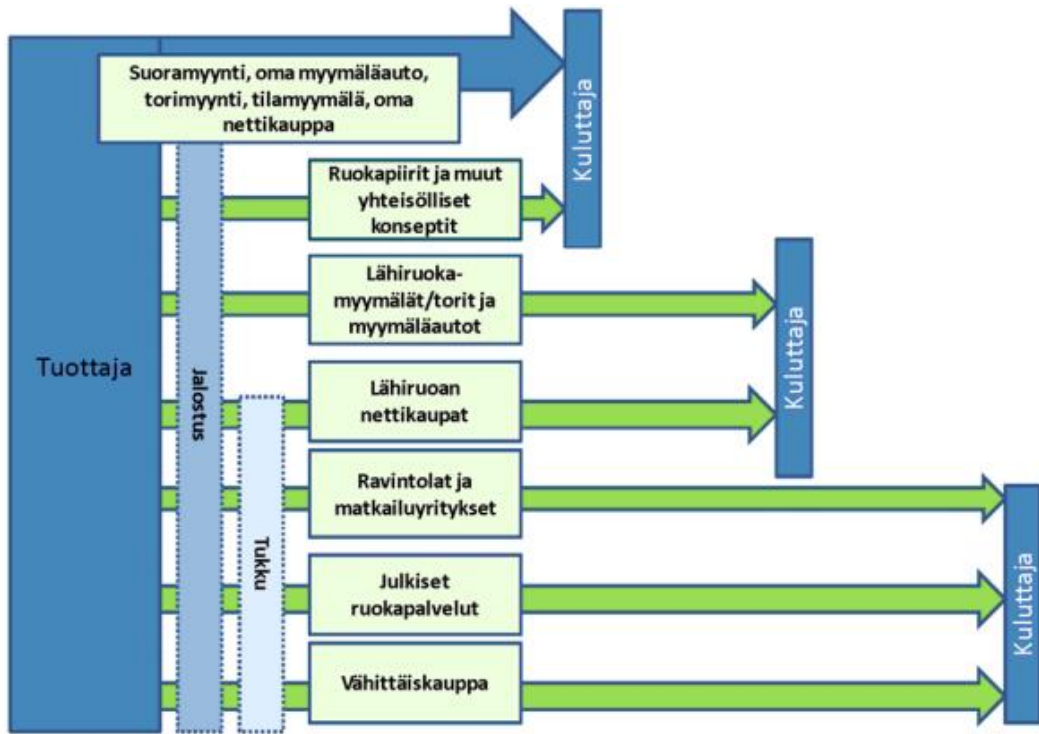
Luonnonvarakeskuksen toteuttamassa kyselyssä (Rikkonen, Korhonen, Helander, Väre, Heikkilä & Kotro 2017, 63 – 64) vertailtiin lähiruokayritysten kannattavuutta eri jakelukanavien osalta. Kyselyyn vastasi 335 yritystä, joista yli kolmannes ilmoitti suoramyynnin muodostavan reilusti puolet kokonaisymyynnistä. Neljänneksellä vastaajista suoramyynnin osuus kokonaisymyynnistä oli 10–49

% ja joka kymmenennellä ei ollut lainkaan suoramyynä. Suoramyynnin jälkeen kannattavimpana jakelukanavana pidettiin tori- ja markkinamyynä sekä tuotteiden myynä ravintoloille ja matkailuyrityksille.

Kyselyssä selvitettiin myös vastaajien halukkuutta eri jakelukanavien käyttöön tulevaisuudessa. Houkuttelevimpana vaihtoehtona pidettiin suoramyynä omalta tilalta tai myymälästä jatkossakin. Suoramyynnistä olivat kiinnostuneita myös ne yritykset, jotka eivät sitä vielä käyttäneet. Suoramyynnin houkuttelevuutta lisäsi mahdollisesti sen alhaisemmat kustannukset muihin myyntikanaviin verrattuna. Osaksi kiinnostusta saattoi lisätä se, ettei suoramyynnissä ole velvoitetta mihinkään tiettyyn tuotantomäärään, mikä taas on usein ehtona vähittäiskauppaan myynnissä. (Rikkonen ym. 2017, 64.)

RuokaGIS-hankkeessa selvitettiin ammattikeittiöiden käyttämiä kanavia lähi- ja luomuruokahankinnoissa (Kotavaara ym. 2014, 31). Kyselyyn vastanneista ammattikeittiöistä (n=22) 12 hankki lähiruokaa valtakunnalliselta elintarvikealan toimijalta. Yleisiä hankintakanavia olivat myös paikallinen tukku ja ostaminen suoraan tuottajalta, joista molemmat saivat 9 mainintaa. Näitä hankintakanavia pidettiin mieluisimpina myös tulevaisuudessa. Luomuruokaa puolestaan hankittiin pääosin valtakunnallisilta toimijoilta ja suoraan tuottajilta. Paikallisten tukkujen käyttäminen luomuruokahankinnoissa oli melko vähäistä, mutta sitä pidettiin kiinnostavana vaihtoehtona tulevaisuutta ajatellen.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen koordinoimassa Lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista edistävät toimenpiteet (FOREFOOD) -hankkeessa tarkasteltiin lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista eri näkökulmista (Heikkilä 2014, 4). Lähiruoan tuottamiseen ja markkinoimiseen on olemassa erilaisia toimintatapoja, jotka esitettiin tutkimuksessa tarjontakonsepteina. Koko maan kattava tarjontakonseptikenttä (kuvio 3) antaa melko kattavan kuvan yleisimmistä lähiruoan tarjontakonsepteista Suomessa. Kenttä sisältää kolmenlaisia toimijoita, joita ovat lähiruoan tuottajat, yritykset ja toimijat sekä kahden edellä mainitun yhdistelmät. Tuottajat valitsevat itse tuotteilleen sopivat tarjontakonseptit, kun taas yritykset ja toimijat eivät itse tuota tai jalosta ruokaa, vaan toimittavat sitä eteenpäin kuluttajalle tai arvoketjun seuraavalle toimijalle. Osa voi kuitenkin sekä tuottaa ruokaa että toimittaa sitä suoraan kuluttajalle. (Heikkilä 2014, 11.)



KUVIO 3. Lähiruoan tarjontakonseptikenttä (Heikkilä 2014, 12)

5 AINEISTO JA MENETELMÄT

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Oulun ja lin päiväkotien halukkuutta ja mahdollisuuksia pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen ja raaka-aineiden hankkimiseen suoraan tuottajilta. Aineisto kerättiin Webropol-ohjelmalla tehdyllä kyselyllä (liite 2), joka lähetettiin saatekirjeen (liite 1) kanssa jokaisen päiväkodin johtajalle. Yhteystiedot saatiin Oulun kaupungin ja lin kunnan varhaiskasvatuksen nettisivuilta.

Kysely koostui 12 kysymyksestä, joilla tiedusteltiin päiväkotien perustietoja, aiempaa kokemusta aistilähtöisestä ruokakasvatuksesta ja pedagogisesta ruokalistasta sekä halukkuutta tilavierailuun ja raaka-aineiden ostamiseen tuottajilta. Tämän lisäksi kyselyssä oli mahdollisuus vapaaseen saanaan ja yhteystietojen jättämiseen, mikäli aiheesta haluttiin kuulla lisää. Kysymykset mietittiin yhdessä työn toimeksiantajan kanssa.

Pääosa kysymyksistä oli monivalintakysymyksiä, joissa vastaajalle annettiin valmiit vaihtoehdot. Useampaan kysymykseen sisältyi kuitenkin tarkentava osuus, jossa oli mahdollista vastata myös sanallisesti. Tuloksia analysoitiin niin määrällisen kuin laadullisenkin tutkimuksen menetelmin.

Kysely lähetettiin päiväkotien johtajille 23.3.2020 ja vastausaikaa annettiin 10.4.2020 asti. Yhteensä kysely toimitettiin 113 henkilölle, joista moni oli kahden tai useamman päiväkodin johtaja. Ensimmäisen viikon aikana vastauksia tuli 15 kappaletta, jonka jälkeen lähetettiin muistutusviesti niille henkilöille, jotka eivät vielä olleet vastanneet. Muistutuksen jälkeen vastauksia tuli vielä 5 kappaletta eli yhteensä vastauksia saatiin 20 kappaletta.

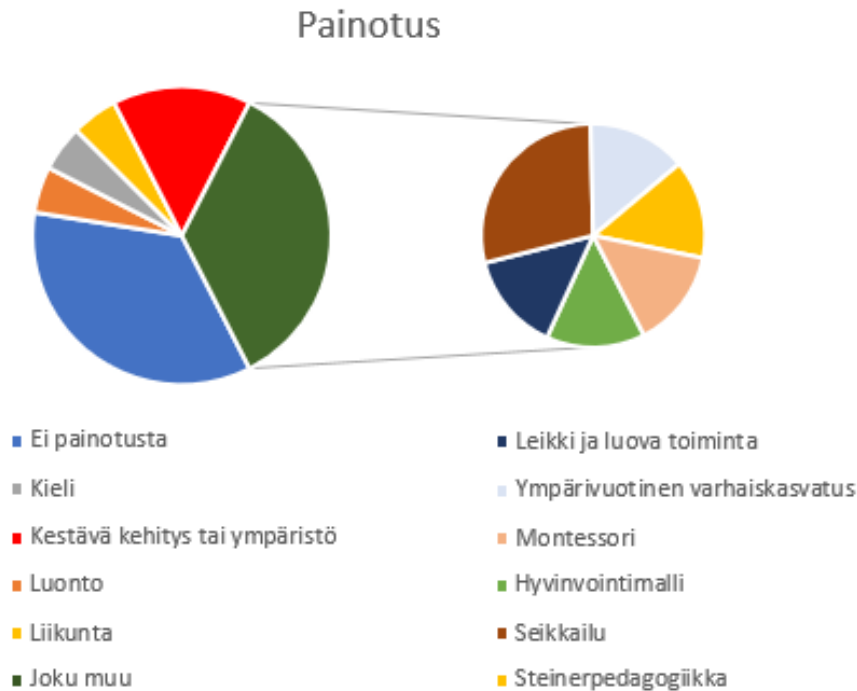
6 KYSELYN TULOKSET

Kyselyn vastausprosentti oli 17,7 % ja suurin osa vastauksista tuli Oulusta. listä saatiin ainoastaan yksi vastaus. Raportti kyselystä on liitteenä 3, joskin siitä on piilotettu vastaajien yhteystiedot.

6.1 Perustiedot

Kyselyn aluksi vastaajilta kysyttiin perustietoja, joita olivat päiväkodin sijainti, koko ja mahdollinen painotus, kuten luonto, kieli, liikunta tms. Lähes kaikki vastaajat (95 %) ilmoittivat päiväkodin sijainniksi Oulun, johon kuuluvat luonnollisesti myös Haukipudas, Kiiminki, Oulunsalo, Yli-Ii ja Ylikiiminki. Näiden lisäksi yksi vastaus saatiin listä, josta olisi toivottu enemmän vastauksia paremman kokonaiskuvan saamiseksi, mutta yrityksestä huolimatta enempää vastaajia ei tavoitettu.

Kaikissa päiväkodeissa oli yli 20 lasta hoidossa päivittäin. Perustietoina päiväkodeilta kysyttiin myös mahdollista painotusta (Kuvio 4), joihin annettiin vaihtoehtoina ”ei painotusta”, ”luonto”, ”kieli”, ”tiede”, ”taide ja kulttuuri”, ”liikunta”, ”kestävä kehitys tai ympäristö” sekä ”joku muu, mikä?”. Eniten vastauksia tuli kohtiin ”ei painotusta” ja ”joku muu, mikä?” (35 % molempiin). Lisäksi vastauksia tuli vaihtoehtoihin ”luonto”, ”kieli” ja ”liikunta” (5 % kaikkiin) sekä ”kestävä kehitys tai ympäristö” (15 %). Kohtaan ”joku muu, mikä?” vastanneet antoivat avoimessa kentässä tarkennukset ”hyvinvointimalli”, ”leikki ja luova toiminta”, ”ympärivuotinen varhaiskasvatus”, ”steinerpedagogiikka”, ”montessori” sekä ”seikkailu” (2 vastausta).



KUVIO 4. Päiväkotien painotus (n=20)

6.2 Aistilähtöinen ruokakasvatus ja pedagoginen ruokalista päiväkodeissa

Perustietojen jälkeen kyselyssä pyydettiin vastaamaan myös kysymyksiin siitä, toteutetaanko päiväkodissa aistilähtöistä ruokakasvatusta ja onko pedagoginen ruokalista ennestään tuttu käsite. Aistilähtöistä ruokakasvatusta toteutettiinkin lähes puolessa päiväkodeista (45 %), mutta pedagoginen ruokalista tunnettiin vain muutamassa paikassa (15 %).

Kysymyksiin liittyi myös tarkentava osuus, jossa tiedusteltiin ensinnäkin sitä, miten ruokakasvatusta toteutetaan tai miksi sitä ei toteuteta. Kieltävissä tapauksissa suurimmaksi syyksi nousi ulkopuolinen ateriantoimittaja, jolloin ruokailuun ei voi itse juuri vaikuttaa. Yksittäisinä asioina taas mainittiin esimerkiksi hygienia ja ajan puute. Myöntävissä vastauksissa esille nousivat muun muassa aistihetket ja pelit, kasviksiin tutustuminen sekä erilaiset teemaviikot.

Pedagoginen ruokalista oli ennestään tuttu vain kolmessa päiväkodissa. Myöntävän vastauksen antaneilta tiedusteltiin myös, miten sitä toteutetaan. Yhdessä vastauksessa mainittiin viikoittainen salaatinvalmistus ja leipomispäivät. Toisessa vastauksessa taas kerrottiin, että ruokalistaa suunnitellaan ”päivien laadun mukaan” ja kolmannessa vastauksessa todettiin lyhyesti, että asiaa on joskus toteutettu ”eskareitten ja viskareitten kanssa”.

6.3 Halukkuus raaka-aineiden ostamiseen ja tilavierailuun

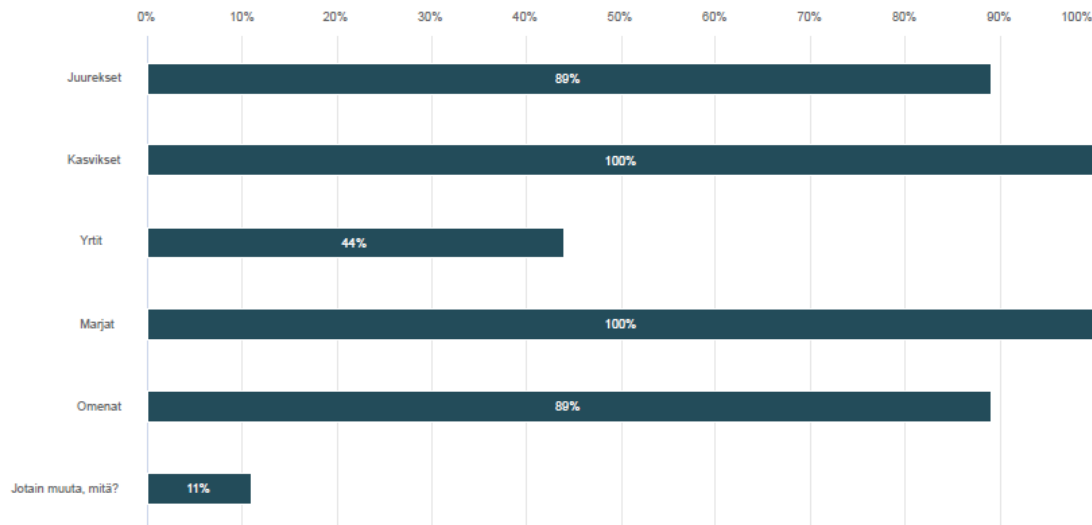
Kyselyssä kysyttiin myös vastaajien halukkuutta raaka-aineiden ostamiseen suoraan tuottajilta. Kysymyksen avulla haluttiin ensisijaisesti kartoittaa, olisiko päiväkodeilla kiinnostusta lähi- ja luomuruoan käyttöön, jos ei tarvitse miettiä asiaan vaikuttavia rajoitteita. Lisäksi kysyttiin, olisivatko päiväkodit halukkaita vierailemaan maatilalla tai haluaisivatko he viljelijän vierailemaan päiväkodissa.

Raaka-aineiden ostamisesta oli kiinnostunut 45 % vastaajista eli yhteensä yhdeksän päiväkotia. Jatkokyselysissä kysyttiin, mitä raaka-aineita oltaisiin valmiita ostamaan ja kuinka usein. Vastaukset jakautuivat tasaisesti, sillä kolmannes myöntävästi vastanneista oli valmis ostamaan raaka-aineita viikoittain, kolmannes kerran kuussa ja viimeinen kolmannes harvemmin. Ne päiväkodit, jotka olivat kiinnostuneita ostamaan harvemmin, vastasivat seuraavasti: ”Pari kertaa toimikauden aikana”; ”Haluaisin ensin kokeilla, että miten homma käytännössä toimii”; ”Tällä hetkellä emme pysty ostamaan mitään raaka-aineita suoraan”.

Myöntävän vastauksen ostohalukkuuteen antaneilta kysyttiin myös, mitä tuotteita he olisivat valmiita ostamaan (Kuvio 5). Vaihtoehdot olivat ”juurekset”, ”kasvikset”, ”yrtit”, ”marjat”, ”omenat” tai ”jotain muuta, mitä?” Vastaajat saivat valita yhden tai useamman tuotteen. Eniten kiinnostusta herättivät kasvikset ja marjat, jotka kaikki vastaajat valitsivat. Myös juurekset ja omenat kiinnostivat vastaajia siinä määrin, että molemmat saivat 8/9 valintaa. Yrteistä taas oli kiinnostunut 4 vastaajaa ja kohtaan ”jotain muuta, mitä?” saatiin myös yksi vastaus, joka oli kuitenkin vain tarkennus: ”ja luomuna”.

8. Mitkä raaka-aineet olisivat sopivia? Valitse yksi tai useampi vaihtoehto.

Vastaajien määrä: 9 , valittujen vastausten lukumäärä: 39



KUVIO 5. Kiinnostavat raaka-aineet (n=9)

Päiväkotien suhtautuminen tilavierailuihin ja viljelijän vierailuun päiväkodissa oli positiivinen, sillä molemmat vaihtoehdot herättivät runsaasti kiinnostusta. Tilavierailuista oli kiinnostunut jopa 95 % vastaajista ja viljelijän vierailusta päiväkodissa 80 % vastaajista. Vastauksen ohessa pyydettiin kertomaan myös minkälaisia järjestelyitä tilalla vierailu vaatisi. Lähes joka vastauksessa esiin nousivat kyydin ja ruokailun järjestäminen sekä niihin tarvittava raha, jota ei välttämättä ole budjetoitu toimintaan.

6.4 Pedagogisen ruokalistan pilotti

Tärkein asia kyselyssä oli saada selvitettyä ne päiväkodit, jotka haluavat lisää tietoa aiheesta. Työn tilaajan tarkoitus on myös järjestää kokeilu pedagogiseen ruokalistaan liittyen, jota varten kerättiin asiasta kiinnostuneiden päiväkotien yhteystiedot.

Kahdeksan päiväkodin johtajaa vastasi myöntävästi kysymykseen, ”Haluaisitteko tietää enemmän pedagogisesta ruokalistasta?” Pääosin asiasta haluttiin tietää ihan yleisesti, mutta osa vastaajista eritteli myös hieman tarkemmin. Yhdessä vastauksessa nousi esiin muun muassa kysymys, miten järjestely onnistuu, kun päiväkodin ruuasta vastaa ulkopuolinen ateriantoimittaja. Myös ostamisesta ja laskutuksesta haluttiin tietää tarkemmin.

Pilottia varten yhteystietonsa antoi kuusi päiväkotia eli kaksi vähemmän kuin asiasta oli kiinnostunut. Kokonaisvastaajamäärään nähden prosentti oli siis melko hyvä, mutta kaikista 160 päiväkodista se on aika pieni osuus. Kyselyyn vastaamatta jättäneiden päiväkotien kiinnostus jää siis hämärän peittoon tämän työn osalta.

6.5 Vapaa sana

Kyselyn lopussa oli myös mahdollisuus kommentoida mitä vain asiaan liittyvää vapaamuotoiseen kommenttikenttään. Vapaaseen sanaan saatiin kahdeksan kommenttia, joista useassa pohdittiin ulkopuolisen ruoantoimittajan ja hygieniasoioiden estävän pedagogisen ruokalistan toimintamallin toteuttamisen käytännössä. Kommenteissa myös pidettiin tutkimusaihetta hyvänä ja toivottiin siitä seuraavan todellista yhteistyötä. Yhdessä kommentissa sanottiin esimerkiksi näin: ”Hieno tutkimusaihe ja hienoa, jos tästä seuraa oikeaa yhteistyötä. Meille luomu on tärkeä arvo, joten sitä suosimme ensisijaisesti.” Toisessa kommentissa puolestaan sanottiin seuraavaa: ”Kuulostaa hyvältä, mutta nykytilanteessa on mahdoton toteuttaa. Ruoka tulee ulkopuoliselta palveluntuottajalta emmekä me pysty siihen juuri vaikuttamaan tai tekemään itsenäisiä tilauksia.”

7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kyselyn vastausprosentti jäi melko vaatimattomaksi, mihin luultavasti vaikutti kyselyn aikana vallinnut poikkeustila koronaviruksen takia. Kyselyn perusteella ei siis voinut tehdä kovin kattavia johtopäätöksiä, mutta sen avulla saatiin kuitenkin jotain viitettä siitä, mitä asioita kannattaa huomioida.

7.1 Perustiedot

Vastausprosentti kokonaisuudessaan oli siis 17,7 %, kuten tuloksissa mainittiin. Hieman paremmin vastauksia saatiin Oulusta, jossa vastausprosentti oli 18,1 %, kun taas lin tapauksessa vastausprosentti oli 12,5 %.

Vastausten perusteella kaikissa päiväkodeissa oli yli 20 hoidossa olevaa lasta päivittäin. Tässä tapauksessa kyselyssä annettu skaala meni pieleen muiden vaihtoehtojen ollessa tätä pienempiä. Tutkimusaiheen kannalta tämä ei kuitenkaan ollut merkittävä osa kyselyä, mutta virhe olisi voitu välttää perehtymällä päiväkotiryhmien kokoon paremmin.

7.2 Aistilähtöinen ruokakasvatus ja pedagoginen ruokalista päiväkodeissa

Aistilähtöinen ruokakasvatus oli päiväkodeissa jossakin määrin tuttu asia, mutta pedagogista ruokalistaa oli toteutettu vain muutamassa päiväkodissa. Pedagogisen ruokalistan pilottijakso voisi olla siinäkin mielessä hyödyllinen, että asia tulisi paremmin tunnetuksi päiväkodeissa. Monessa vastauksessa nousi esille myös ulkopuolinen ateriantoimittaja, joka koettiin hankaloittavana tekijänä näiden asioiden toteuttamisessa. Ruokeva-hankkeeseen liittyvässä mallissa täytyy siis miettiä tarkasti sitä, miten saadaan järkevästi yhdistettyä lähialueen tuottajat, ruuantoimittajat ja päiväkodit niin, että kysyntä ja tarjonta kohtaavat optimaalisesti. Ulkopuolisen ateriantoimittajan ei tarvitse olla missään määrin este sille, että päiväkodissa voidaan tarjota lähellä tuotettua ruokaa.

7.3 Raaka-aineiden ostaminen ja tilavierailut

Raaka-aineiden ostamisesta oli kiinnostunut lähes puolet vastaajista (45 %). Halukkuutta oli varsinkin kasvisten, marjojen, juuresten ja omenoiden ostamiseen. Myös yrtit herättivät jonkin verran

kiinnostusta. Vastausprosentin jäädessä suhteellisen pieneksi ei voida varmuudella sanoa, olisiko samanlaista kiinnostusta myös vastaamatta jättäneillä päiväkodeilla, mutta asiaa kannattaa varmasti selvittää tarkemmin.

Kiinnostus tilavierailuun tai viljelijän vierailuun päiväkodissa oli merkittävän suuri, sillä lähes kaikki vastaajat olivat kiinnostuneita molemmista. Tilavierailusta oli kiinnostunut jopa 95 % vastaajista, mutta useassa vastauksessa mietityttivät ruokailun ja kuljetuksen järjestäminen, joita ei välttämättä ole otettu huomioon budjetissa. Vierailumahdollisuudesta olisikin varmaan hyvä tiedottaa hyvissä ajoin, jolloin sen rahoitusta ehdittäisiin miettiä. Yksi vaihtoehto voisi tietysti olla ulkopuolinen rahoittaja esimerkiksi maatila-aiheisen teemapäivän merkeissä.

7.4 Pedagogisen ruokalistan pilotti

Pedagogisen ruokalistan kokeilujaksoa varten yhteystietonsa antoi kuusi vastaajaa, mikä on kokonaisvastauksiin suhteutettuna kohtalaisen hyvä lukema (30 %). Kahdeksan vastaajista puolestaan ilmoitti haluavansa tietää enemmän pedagogisesta ruokalistasta. Pääosin haluttiin tietää yleistietoa ja kokemuksia asiasta, mutta esille nousi myös ostamiseen, laskutukseen ja ulkopuoliseen ateriantoimittajaan liittyviä kysymyksiä.

Asiasta kiinnostuneita päiväkoteja oli vastausten perusteella kaksi enemmän kuin yhteystietonsa pilottijaksoa varten jättäneitä. Ennen pilottia voisikin olla järkevää koostaa aiheesta tietopaketti, joka voitaisiin jakaa kaikille päiväkodeille. Näin voitaisiin tavoittaa nekin päiväkodit, jotka eivät jostain syystä vastanneet kyselyyn. Toisaalta myös pedagogisen ruokalistan käsite oli usealle vastaajalle outo, joten ytimekkään tietopaketin kautta saataisiin ehkä kiinnostus asiaan heräämään.

7.5 Vapaa sana

Vapaassa sanassa tutkimusaihetta pidettiin hyvänä ja siitä toivottiin seuraavan todellista yhteistyötä, mutta useassa vastauksessa pohdittiin edelleen ulkopuolisen ateriantoimittajan rajoittavaa vaikutusta. Tämä onkin selkeästi koko asiassa eniten kysymyksiä aiheuttava seikka, joten siihen on syytä miettiä toimivaa ratkaisua.

8 POHDINTA

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kartoittaa kyselytutkimuksen avulla Oulun ja lin päiväkotien halukkuutta ja mahdollisuuksia pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen ja raaka-aineiden hankkimiseen suoraan tuottajilta. Työn toimeksiantaja oli ProAgria Oulu ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, jotka hakivat opinnäytetyön tekijää Akraamo-palvelussa joulukuussa 2019. Tutustuin aiheeseen ja suunnittelin kyselyä yhdessä toimeksiantajan kanssa alkuvuonna 2020. Kysely lähetettiin päiväkoteihin maaliskuun lopussa ja tuloksia kerättiin 10.4.2020 asti.

Kyselyn tavoitteena oli ensisijaisesti saada selville olisiko päiväkodeilla halukkuutta ostaa raaka-aineita suoraan tuottajilta. Samalla haluttiin myös kerätä niiden päiväkotien yhteystiedot, jotka ovat mahdollisesti kiinnostuneita osallistumaan toimeksiantajan järjestämään pedagogisen ruokalistan pilottiin. Kaikkiaan kyselyyn vastasi 20 päiväkodin johtajaa, joista kuusi jätti yhteystietonsa pilottia varten.

Vastausprosentti jäi haluttua heikommaksi, johon on varmasti useita syitä. Kevät 2020 muistetaan koronaviruksen aiheuttamasta poikkeustilasta, joka luultavasti verotti myös kyselyyn vastaajien määrää. Vastausten määrää olisi voitu kenties nostaa tiedottamalla asiasta hyvissä ajoin etukäteen. Webropol-ohjelman kautta lähetetyllä kyselyllä ei myöskään saatu täyttä varmuutta siitä, tavoittiko kysely kaikki halutut vastaanottajat. Jälkikäteen ajateltuna olisi ollut hyvä lähettää Outlookin kautta viesti asiasta ennen varsinaista kyselyä, jolloin olisi saatu selville mahdolliset virheelliset sähköpostiosoitteet ja lomalla tai virkavapaalla olevat päiväkotien johtajat, joilla on sijainen kyselyn aikana.

Heikohkosta vastausprosentista huolimatta kyselyn tuloksista jäi myös paljon käteen. Lähi- ja luomuruoalle on selvästi kysyntää päiväkodeissa, mutta moneen otteeseen tuli esille ulkopuolisen ateriantoimittajan olevan määrävissä asemassa ruokalistojen suhteen. Ruokeva-hankkeeseen liittyvää toimintamallia suunniteltaessa tulee siis ottaa huomioon, miten päiväkotien toiveet voidaan huomioida raaka-ainekilpailutusten yhteydessä.

Opinnäytetyöprojektin aikana opin paljon uutta ja mielenkiintoista asiaa. Kyselytutkimuksen tekeminen ja sen analysoiminen oli minulle ensimmäinen laatuaan, joten sen parissa sai miettiä monia

eri asioita. Olisikin varmasti ollut hyödyllistä, mikäli kyselytutkimuksen laatimista olisi käsitelty jollakin kurssilla aiemmissa opinnoissa. Opin myös paljon lähi- ja luomuruoan nykytilaan liittyvää tietoa. Vaikka sen kysyntä onkin koko ajan kasvussa, niin varsinkin hankintaketjuihin liittyy edelleen monenlaisia kiemuroita. Asioita on kyllä helpotettu viime vuosina, mutta paljon työtä on vielä jäljellä.

Tulevaisuutta ajatellen on aiheeseen liittyen tilausta myös muille opinnäytetoille, jotka voivat jatkaa tämän työn pohjalta eteenpäin. Mielestäni tarvetta olisi hyvinkin konkreettisille töille, joiden avulla voitaisiin edesauttaa alueen alkutuottajien mahdollisuuksia saada tuotteitaan ammattikeittäihin. Yksi tällainen työ voisi olla esimerkiksi tuottajien ja hankinnoista vastaavien tahojen välille kehiteltävä alusta, jossa myös pienemmän mittakaavan tuottajat saisivat tuotteitaan helposti kilpailutettavaksi.

LÄHTEET

Heikkilä, L. (toim.) 2014. Ruoka lähellä, kuluttaja kaukana? Näkökulmia lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseen. MTT Jokioinen. Viitattu 28.5.2020, <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti154.pdf>.

lin kunta 2020a. Kunnallinen varhaiskasvatus. Viitattu 7.5.2020, <https://www.ii.fi/kunnallinen-varhaiskasvatus>.

lin kunta 2020b. Yksityinen varhaiskasvatus. Viitattu 7.5.2020, <https://www.ii.fi/yksityinen-varhaiskasvatus>.

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 1: 2006. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.

Kansallinen koulutuksen arviointikeskus 2018. Viitattu 6.5.2020, karvi.fi/app/uploads/2018/01/Karvi_Esite_2017_FIN_web.pdf.

Koistinen, A. & Ruhanen, L. 2009. Aistien avulla ruokamaailmaan. Sapere-menetelmä päivähoidon ravitsemus- ja ruokakasvatuksen tukena 2009:9. Viitattu 27.5.2020, https://media.sitra.fi/2017/02/27172157/Sapere_tyokirja-2.pdf.

Kotavaara, O., Korhonen, K., Miettinen, M., Lehtinen, U., Muilu, T., Juga, J. & Rusanen, J. 2014. Lähi- ja luomuruoan saavutettavuus Pohjois-Pohjanmaalla. RuokaGIS-hankkeen loppuraportti. MTT Jokioinen. Viitattu 28.5.2020, <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti152.pdf>.

Kuntaliitto 2020. Lähi- ja paikallisruoka. Viitattu 12.5.2020, <https://www.kuntaliitto.fi/elinvoima-ja-tyollisyys/maaseutupolitiikka/maaseutupolitiikka/maaseudun-kehittaminen-0/maaseutupolitiikka/lahi-ja-paikallisruoka>.

Kähkönen, K., Rönkä, A., Hujo, M. & Lyytikäinen, A. 2018. Sensory-based food education in early childhood education and care, willingness to choose and eat fruit and vegetables, and the moderating role of maternal education and food neophobia. *Public Health Nutrition* 21(13), 2443–2453. Viitattu 26.5.2020, <https://doi.org/10.1017/S1368980018001106>.

Maa- ja metsätalousministeriö 2013. LÄHIRUOKAA – Totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Viitattu 8.5.2020, <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf>.

Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2020. Kotimainen ruoka. Viitattu 13.5.2020, <https://www.mtk.fi/kotimainen-ruoka>.

Naalisvaara, A. 2014. Sapere-menetelmästä sovellus varhaiskasvatukseen. Julkaisussa: P. Ojansivu, M. Sandell, H. Largström & A. Lyytikäinen (toim.) Lasten ruokakasvatus varhaiskasvatuksessa – Ruokailoa ja terveyttä lapsille. Turku: Turun lapsi- ja nuorisotutkimuskeskuksen julkaisuja 8/2014: 40. Viitattu 26.5.2020, <https://apps.utu.fi/media/liite/sapere-koko.pdf>.

Nevala, K. 2011. Sapere-pedagoginen ruokalista ruokapalvelussa. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. Viitattu 26.5.2020, <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2011061412006>.

Oulun kaupunki 2020a. Kunnallinen varhaiskasvatus. Viitattu 6.5.2020, <https://www.ouka.fi/oulu/paivahoito-ja-esiopetus/paivakodit>.

Oulun kaupunki 2020b. Yksityiset päiväkodit. Viitattu 6.5.2020, <https://www.ouka.fi/oulu/paivahoito-ja-esiopetus/yksityiset-paivakodit>.

Pohjois-Pohjanmaan liitto 2017. Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalouden strategia 2017–2025. Pohjois-Pohjanmaan liiton julkaisu A:58. Viitattu 27.5.2020, <https://www.pohjois-pohjanmaa.fi/index.php?2400#vjpd-8923>.

ProAgria 2020. Ruokeva – Ruokaa kestävästi ja vastuullisesti. Viitattu 15.4.2020, <https://www.proagria.fi/hankkeet/ruokeva-ruokaa-kestavasti-ja-vastuullisesti-11640>.

Rikkonen, P., Korhonen, K., Helander, A-S., Väre, M., Heikkilä, L. & Kotro, J. 2017. Onko lähiruokayrittäminen kannattavaa? – yrittäjien kokemuksia jakelukanavista. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 24/2017. Helsinki: Luonnonvarakeskus. Viitattu 25.5.2020, <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-394-9>.

Ruokatieto Yhdistys ry 2010. Maatilavierailu opettaa ruuan reitin tunteiden kautta. Viitattu 28.5.2020, <https://www.ruokatieto.fi/sv/uutiset/maatilavierailu-opettaa-ruuan-reitin-tunteiden-kautta>.

Ruokatieto Yhdistys ry 2020a. Ruuan reitti – ruokakasvatusta alakouluille. Viitattu 28.5.2020, <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruuan-reitti-ruokakasvatusta-alakouluille>.

Ruokatieto Yhdistys ry 2020b. Lähiruoka tulee läheltä. Viitattu 30.4.2020, <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/paikallinen-hyvinvointi/lahiruoka-suomessa/lahiruoka-tulee-lahelta>.

Ruokavirasto 2017. Luomutilat (kpl) ja luomutuotantoala (ha) 2017. Viitattu 27.5.2020, <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/luomutilat/tilastot/luomu-2017ep2.pdf>.

Sallinen, T. 2016. Hankintalain säännökset, jotka edistävät tai tukevat lähiruoan hankintoja. Viitattu 13.5.2020, <https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/JulkaisuMetatieto/Documents/EDK-2016-AK-76530.pdf>.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2019. Ruokapalvelut. Viitattu 30.4.2020, <https://thl.fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ruokapalvelut>.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018. TERVEYTTÄ JA ILOA RUOASTA – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus. Helsinki: Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Viitattu 24.5.2020, <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-992-7>.

Varhaiskasvatuslaki 13.7.2018/540.

Hyvä päiväkodin johtaja

Olen agrologiopiskelija Oulun ammattikorkeakoulusta ja teen opinnäytetyötä ns. pedagogisen ruokalistan mahdollisuuksista Oulun ja lin päiväkodeissa. Pedagogisella ruokalistalla tarkoitetaan lapsen oppimiseen perustuvaa ruokalistaa, johon kuuluvat selkeät raaka-aineet ja niihin tutustuminen kaikilla aisteilla sekä lasten osallistuminen itse ruoanvalmistukseen. Työn toimeksiantaja on ProAgria Oulu ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset.

Opinnäytetyön tarkoituksena on kartoittaa kyselytutkimuksen avulla Oulun ja lin päiväkotien halukkuutta ja mahdollisuuksia pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen. Samalla on myös tarkoitus selvittää, voisiko tämä toimia alueen alkutuottajien mahdollisena myyntikanavana. Päiväkotien yhteystiedot on kerätty Oulun kaupungin ja lin kunnan varhaiskasvatuksen internet-sivuilta.

Pyytäisinkin teitä vastaamaan tämän sähköpostin lopussa olevasta linkistä avautuvaan kyselyyn 20.3.2020 mennessä. Kyselyn vastaukset käsitellään anonyymisti, mutta halutessanne voitte jättää yhteystietonne kyselyn lopussa. Kyselyyn vastaaminen kestää 10 – 20 minuuttia. Kiitos vastauksista jo etukäteen.

Keväisin terveisin,

Topi Kallioranta
Opinnäytetyön tekijä
Oamk

Merja O'Rourke
Opinnäytetyön ohjaaja
merja.orourke@oamk.fi

Kaisa Myllykangas
Ruoka-asiantuntija
Oulun Maa- ja kotitalousnaiset
kaisa.myllykangas@maajakotalousnaiset.fi

Pedagoginen ruokalista

Tämän kyselyn vastauksia hyödynnetään kartoittamaan kiinnostusta pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen päiväkodeissa.

1. Montako lasta päiväkodissanne/perhepäivähoidossa teillä on keskimäärin päivittäin? *

- 1-7
- 8-14
- 15-20
- yli 20

2. Missä päiväkotisi sijaitsee? *

- Oulussa
- lissä
- Muualla, missä?

3. Onko päiväkodissanne jokin painotus? *

- Ei painotusta
- Luonto
- Kieli
- Tiede
- Taide ja kulttuuri
- Liikunta
- Kestävä kehitys tai ympäristö
- Joku muu, mikä?

4. Toteutetaanko päiväkodissanne aistilähtöistä ruokakasvatusta? *

Aistilähtöisen ruokakasvatuksen avulla hyödynnetään lapsen luontaista tapaa oppia kaikkien aistien kautta. Esimerkiksi kasviksiin voidaan tutustua aistihetkien tai pelien avulla.

- Kyllä, mitä?
- Ei, miksi?

5. Onko pedagoginen ruokalista tuttu päiväkodissanne? *

Pedagogiseen ruokalistaan kuuluvat selkeät raaka-aineet ja niihin tutustuminen kaikilla aisteilla, sekä lasten osallistuminen itse ruoanvalmistukseen. Esimerkiksi lapset valmistavat itse lisäkesalaatin tai pilkkovat välipalakasvikset hoitajan johdolla.

- Kyllä, miten toteutate sitä?
- Ei

6. Olisiko päiväkotinne kiinnostunut ostamaan lähituottajilta raaka-aineita, kuten kasviksia, juureksia, marjoja tms. ja jalostamaan ne yhdessä lasten kanssa salaatiksi tai välipalaksi? *

- Kyllä
- Ei

7. Kuinka usein olisitte valmiita ostamaan raaka-aineita? *

- Viikoittain
- Kerran kuussa
- Harvemmin, kuinka usein?

8. Mitkä raaka-aineet olisivat sopivia? Valitse yksi tai useampi vaihtoehto. *

- Juurekset
- Kasvikset
- Yrtit
- Marjat
- Omenat
- Jotain muuta, mitä?

9. Haluaisitteko, että viljelijä tulisi vierailulle päiväkotinne? *

- Kyllä
- Ei

10. Haluaisitteko vierailia päiväkodista maatilalla? *

- Kyllä
- Ei

11. Millaisia järjestelyjä tilalla vierailu vaatisi?

12. Haluaisitteko tietää enemmän pedagogisesta ruokalistasta? *

- Kyllä, mitä?
- Ei

13. Vapaa sana

14. Järjestämme mahdollisuuksien mukaan kaksi pedagogisen ruokalistan pilottia. Mikäli haluatte lisätietoa, voitte jättää tähän yhteystietonne:

Päiväkodin nimi	<input type="text"/>
Etunimi	<input type="text"/>
Sukunimi	<input type="text"/>
Matkapuhelin	<input type="text"/>
Sähköposti	<input type="text"/>
Päiväkodin osoite	<input type="text"/>
Postinumero	<input type="text"/>
Postitoimipaikka	<input type="text"/>

15. Tämän kyselyn vastauksia hyödynnetään kartoittamaan kiinnostusta pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen päiväkodeissa. Kyselyssä annettuja tietoja voidaan käyttää selvitystyön yhteenvedoissa ja aiheeseen liittyvässä opinnäytetyössä siten, että henkilön tai yrityksen nimi ei näy ulkopuolisille. Tietoja ei luovuteta muuhun tarkoitukseen. Voitte tutustua tietosuojaselosteeseen [täällä](#). *

- Hyväksyn tietojen hyödyntämisen yllä mainitulla tavalla.

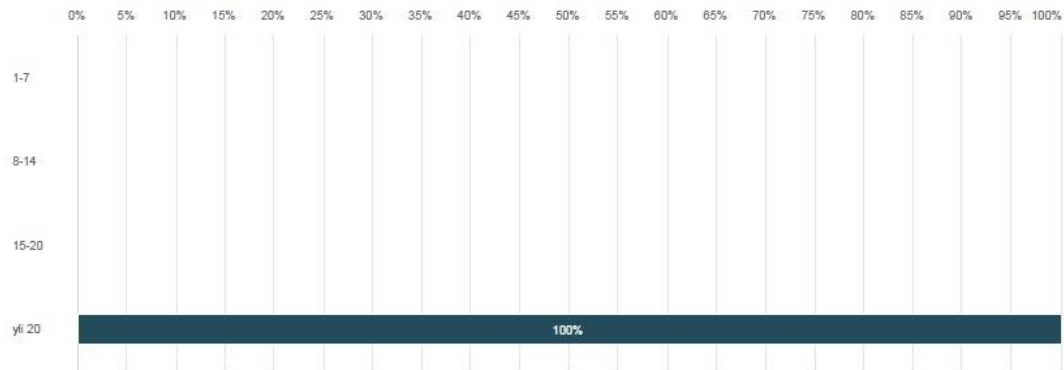
Perusraportti

Pedagoginen ruokalista

Vastaajien kokonaismäärä: 20

1. Montako lasta päiväkodissanne/perhepäivähoitossa teillä on keskimäärin päivittäin?

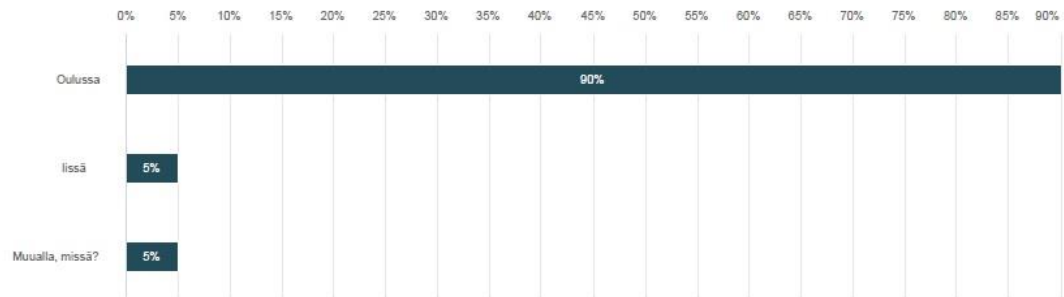
Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
1-7	0	0%
8-14	0	0%
15-20	0	0%
yli 20	20	100%

2. Missä päiväkotit sijaitsee?

Vastaajien määrä: 20



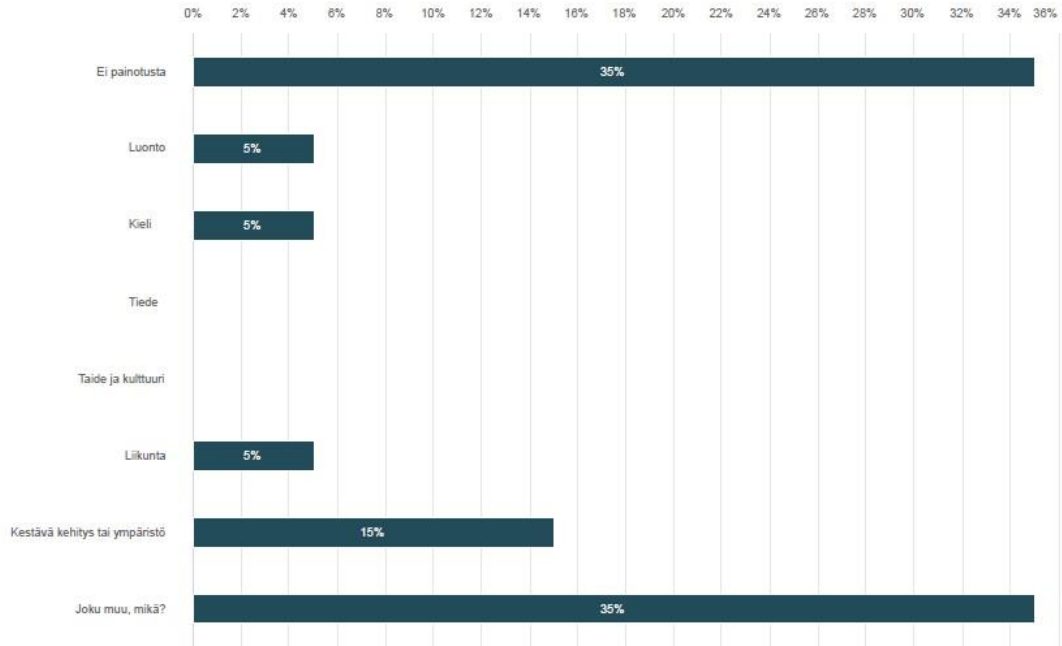
	n	Prosentti
Oulussa	18	90%
lissä	1	5%
Muualla, missä?	1	5%

Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Muualla, missä?	Kiiminki

3. Onko päiväkodissanne jokin painotus?

Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Ei painotusta	7	35%
Luonto	1	5%
Kieli	1	5%
Tiede	0	0%
Taide ja kulttuuri	0	0%
Liikunta	1	5%
Kestävä kehitys tai ympäristö	3	15%
Joku muu, mikä?	7	35%

Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Joku muu, mikä?	Hyvinvointimalli
Joku muu, mikä?	Leikki ja luova toiminta
Joku muu, mikä?	Seikkailu
Joku muu, mikä?	Seikkailu
Joku muu, mikä?	Ympäri vuorokautinen varhaiskasvatus
Joku muu, mikä?	steinerpedagogiikka
Joku muu, mikä?	MONTESSORI

4. Toteutetaanko päiväkodissanne aistilähtöistä ruokakasvatusta?

Aistilähtöisen ruokakasvatuksen avulla hyödynnetään lapsen luontaista tapaa oppia kaikkien aistien kautta. Esimerkiksi kasviksin voidaan tutustua aistihetkien tai pelien avulla.

Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Kyllä, mitä?	9	45%
Ei, miksi?	11	55%

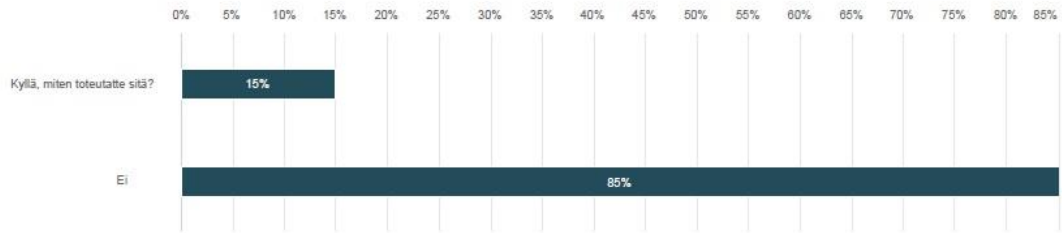
Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Ei, miksi?	hygieniasyistä
Ei, miksi?	Ei ole ollut kuin satunnaisia kokkikerhoja
Ei, miksi?	Ei ehdi
Ei, miksi?	Ruoka tulee suurkeittoltiltä
Ei, miksi?	Olemme painottaneet muita pedagogioita toistaiseksi, tästä on kyllä keskusteltu
Ei, miksi?	ulkopuolinen ateroiden tuottaja
Ei, miksi?	ei virallisesti mutta osittain ihan vaan normaalisti
Ei, miksi?	ei ole ollut aihetta
Ei, miksi?	asiana hieman tuntematon
Ei, miksi?	Meillä ei ole mahdollisuutta vaikuttaa päiväkotimme tulevaan ruokaan.
Ei, miksi?	Oulun tilapalveluiden kautta toimitetaan ruoka
Kyllä, mitä?	Luontoaskel hankkeen tuomia ideoita toteutetaan viikottain.
Kyllä, mitä?	kasvis- ja hedelmämaistaisia, marjojen keruuta, kasvismuistipeli ja -lottopeli
Kyllä, mitä?	Kasvis ja hedelmäviikot ja terveellinen ruokaviikko
Kyllä, mitä?	aistihetket
Kyllä, mitä?	syödään ulkona/kodassa, tehdään esim.kasvishaasteita missä tutustutaan eri kasviksiin
Kyllä, mitä?	Osana varhaiskasvatussuunnitelmaa
Kyllä, mitä?	kasvatetaan pihalla yrttejä ja muuta, lapset osallistuvat ruuan valmistukseen
Kyllä, mitä?	Kortit, käydään torilla ostetaan ja maistetaan, Montessoripedagogiikassa aistit on aika hyvin otettu huomioon: Peli jossa etsitään mitä maistuu samalle...jne Mutta viime vuosien "hygieenia" villitys (joka onneksi nyt näyttää olevan ohi) esti monia toimintoja. Meillä lapset tekivät appelsiini mehua, kuorivat omenat pikkosivat ja söivät, raastoivat porkkana ja söivät, yksittäisenä harjoituksena päivän aikana
Kyllä, mitä?	Syksyllä kasviksiin tutustumista maistellen, haistellen.Muistipelejä, kasvislauluja

5. Onko pedagoginen ruokalista tuttu päiväkodissanne?

Pedagogiseen ruokalistaan kuuluvat selkeät raaka-aineet ja niihin tutustuminen kaikilla aisteilla, sekä lasten osallistuminen itse ruoanvalmistukseen. Esimerkiksi lapset valmistavat itse lisäkesalaatin tai pilkkovat välipalakaasvikset hoitajan johdolla.

Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Kyllä, miten toteutate sitä?	3	15%
Ei	17	85%

Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Kyllä, miten toteutate sitä?	Lapset osallistuvat viikottain salaatin valmistukseen ja pilkkovat kasviksia. Olemme lisänneet myös leipomispäiviä toimintaan.
Kyllä, miten toteutate sitä?	sekä em. keinoin että suunnittelemalla ruokalistaa päivien laadun mukaan
Kyllä, miten toteutate sitä?	Joskus eskareitten ja viskareitten kanssa on toteutettu

6. Olisiko päiväkotinne kiinnostunut ostamaan lähituottajilta raaka-aineita, kuten kasviksia, juureksia, marjoja tms. ja jalostamaan ne yhdessä lasten kanssa salaatiksi tai välipalaksi?

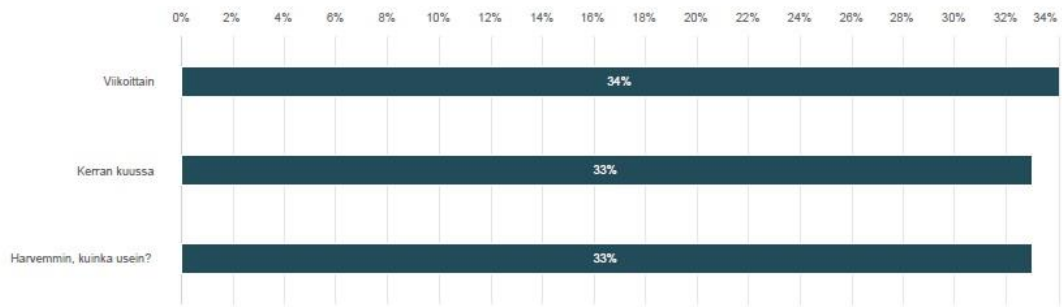
Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Kyllä	9	45%
Ei	11	55%

7. Kuinka usein olisitte valmiita ostamaan raaka-aineita?

Vastaajien määrä: 9



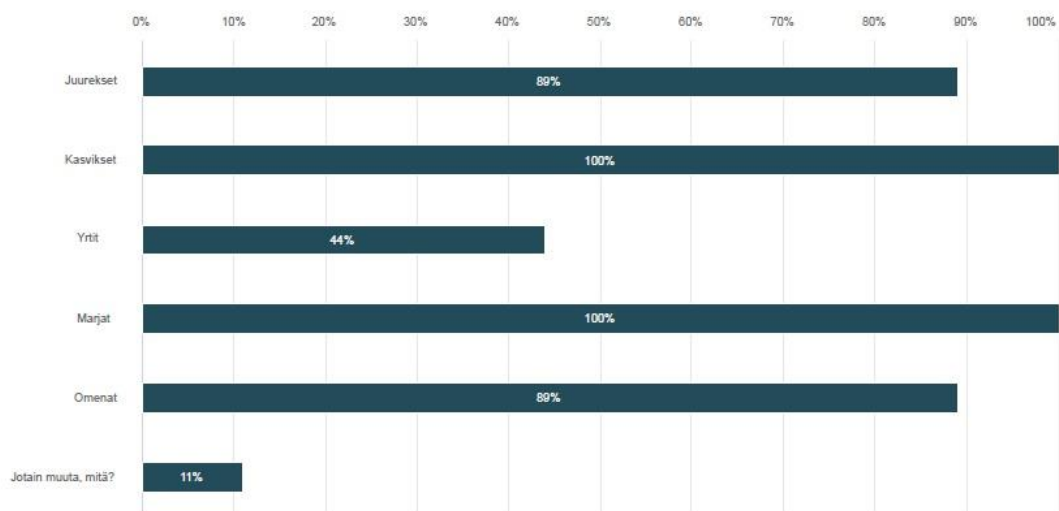
	n	Prosentti
Viikoittain	3	33,34%
Kerran kuussa	3	33,33%
Harvemmin, kuinka usein?	3	33,33%

Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Harvemmin, kuinka usein?	Pari kertaa toimintakauden aikana
Harvemmin, kuinka usein?	Haluaisin ensin kokeilla, että miten homma käytännössä toimii
Harvemmin, kuinka usein?	Tällä hetkellä emme pysty ostamaan mitään raaka-aineita suoraan.

8. Mitkä raaka-aineet olisivat sopivia? Valitse yksi tai useampi vaihtoehto.

Vastaajien määrä: 9 , valittujen vastausten lukumäärä: 39



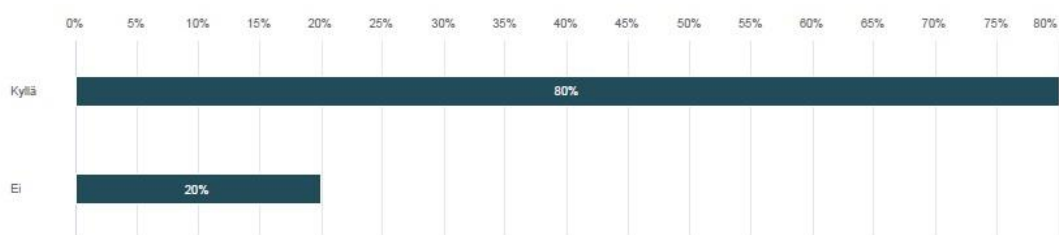
	n	Prosentti
Juurekset	8	88,89%
Kasvikset	9	100%
Yrtit	4	44,44%
Marjat	9	100%
Omenat	8	88,89%
Jotain muuta, mitä?	1	11,11%

Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Jotain muuta, mitä?	ja luomuna

9. Haluaisitteko, että viljelijä tulisi vierailulle päiväkotinne?

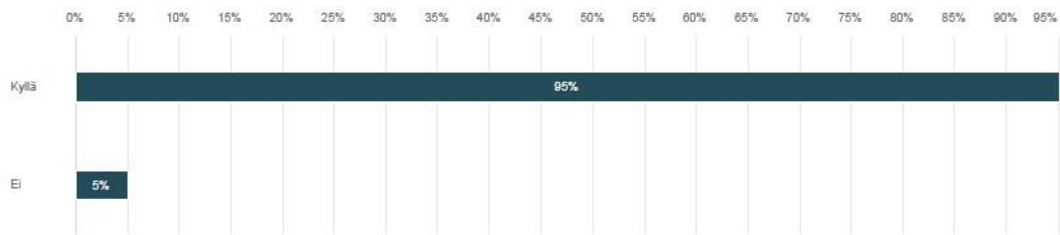
Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Kyllä	16	80%
Ei	4	20%

10. Haluaisitteko vieraila päiväkodista maatilalla?

Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Kyllä	19	95%
Ei	1	5%

11. Millaisia järjestelyjä tilalla vierailu vaatisi?

Vastaajien määrä: 17

Vastaukset
joutuisimme varmasti miettimään mistä saisimme rahaa esim. linja-auton vuokraamiseen. Tällaisia rahoja ei meille ole budjetoitu talousarvioon.
allergiset lapset ja aikuiset?
rahaa kuljetusta varten.
Vältettävasti rahaa, joka on hankala yhtälö
kuljetus, turvallisuus/retkisuunnitelma
Yhteistyötä, järjestelyt tilan yrittäjän ja päiväkodin kanssa, kyytin järjestäminen.
Autokyyti
Kuljetuksen
Kuljetuksen päiväkodilta maatilalle ja takaisin. Tällaista ei ole budjetoitu päiväkotien puolesta.
käymme retkillä muuallakin, kuljetus järjestyy ja eväät otamme mukaan, tarvittaessa. Olemme kokeneita retkeilijöitä ;)
Kuljetukset, ruokailu (voi olla päiväkodilta eväät).
bussikuljetukset
En osaa sanoa? Me voidaan maksaa kkuljetus ja tulla jos ei ole iian kaukana Ollaan käyty aikaisemmin lasten kanssa vieraillemassa maatilassa Mutta siitä on aikaa....
Normaalit retkijärjestelyt
Meillä se vaatii kuljetuksen järjestämisen.
Päiväkodissamme on 170 lasta, joten bussikyyti on kallis.
Bussikuljetus.

12. Haluaisitteko tietää enemmän pedagogisesta ruokalistasta?

Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Kyllä, mitä?	8	40%
Ei	12	60%

Avoimeen tekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Kyllä, mitä?	Kaikki
Kyllä, mitä?	Esimerkkejä, malleja, kokemuksia
Kyllä, mitä?	kaiken, mitä teillä on kerrottavaa
Kyllä, mitä?	Kaikenlaista... Miten toimitus, mitkä ideat jne
Kyllä, mitä?	Ihan yleistietoa ja kokemuksia
Kyllä, mitä?	Kaikki tieto on tervetullutta
Kyllä, mitä?	miten se onnistuu kun Oulun tilapalvelut huolehtii kaiken ruoantoimituksen
Kyllä, mitä?	Miten käytännössä toteutetaan sim. ostaminen, laskutus yms.Näin johtajan näkövinkkelistä.

13. Vapaa sana

Vastaajien määrä: 8

Vastaukset
Meidän päiväkotimme tulee lounasruoka läheisestä palvelutalosta; emme siis pysty lasten kanssa osallistumaan esim. salaatin tekemiseen. Joskus leivotaan ryhmähuoneessa (hygieniohjeiden mukaan lapset eivät saa tulla keittiöön).
Meidän ruoantoimitajat on ketjumme puolesta tarkkaan harkittu.
Hieno tutkimusaihe ja hienoa, jos tästä seuraa oikeaa yhteistyötä. Meille luomu on tärkeä arvo, joten sitä suosimme ensisijaisesti
Hankala toteuttaa pedagogista ruokalistaa koska päiväkoteihin tulee valmis ruoka isosta tuotantoketjusta.
hektinen aika- ei ole nyt paukkuja on remonttia ym
Tosi ihanaa juttu....
Vähän mietityttää, että miten ajatus saadaan nivottua yhteen nykyisen ruokahuollon kanssa. Entä hygienian asiat?
Kuulostaa hyvältä, mutta nykytilanteessa on mahdoton toteuttaa. Ruoka tulee ulkopuoliselta palveluntuottajalta emmekä me pysty siihen juuri vaikuttamaan tai tekemään itsenäisiä tilauksia.

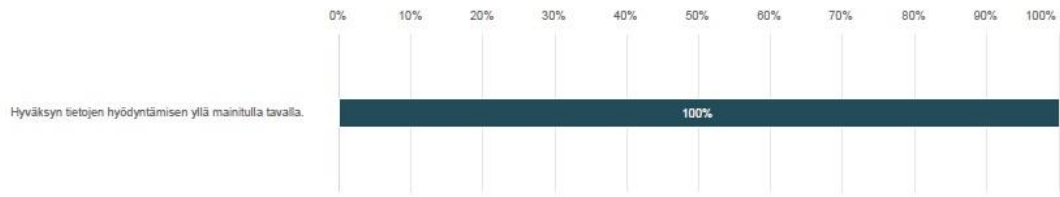
14. Järjestämme mahdollisuuksien mukaan kaksi pedagogisen ruokalistan pilottia. Mikäli haluatte lisätietoa, voitte jättää tähän yhteystietonne:

Vastaajien määrä: 6

Päiväkodin nimi	Etinimi	Sukunimi	Matkapuhelin	Sähköposti	Päiväkodin osoite	Postinumero	Postitoimipaikka

15. Tämän kyselyn vastauksia hyödynnetään kartoittamaan kiinnostusta pedagogisen ruokalistan toteuttamiseen päiväkodeissa. Kyselyssä annettuja tietoja voidaan käyttää selvitystyön yhteenvedoissa ja aiheeseen liittyvässä opinnäytetyössä siten, että henkilön tai yrityksen nimi ei näy ulkopuolisille. Tietoja ei luovuteta muuhun tarkoitukseen. Voitte tutustua tietosuojaselosteeseen täällä.

Vastaajien määrä: 20



	n	Prosentti
Hyväksyn tietojen hyödyntämisen yllä mainitulla tavalla.	20	100%