



Viikin opetus- ja tutkimustilan konseptointi ruoantuotannosta kertovaksi lasten- ja nuorten oppi- misympäristöksi

Leena Markiet

2020 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

**Viikin opetus- ja tutkimustilan konseptointi
ruoantuotannosta kertovaksi lasten- ja nuor-
ten oppimisympäristöksi Viikin opetus- ja
tutkimustilan konseptointi ruoantuotannosta
kertovaksi lasten- ja nuorten
oppimisympäristöksi**

Leena Markiet
Palvelumuotoilu
Opinnäytetyö
Lokakuu, 2020

Palvelumuotoilu Palvelumuotoilu
Restonomi (Ylempi AMK)

Leena Markiet

Viikin opetus- ja tutkimustilan konseptointi ruoantuotannosta kertovaksi lasten- ja nuorten oppimisympäristöksi

Vuosi 20202020

Sivumäärä 86

Tämän kehittämistyön tarkoituksena oli luoda pedagogisesti monipuolinen sekä toiminnoiltaan uudenlainen lähestymistapa ja vierailukokonaisuus maatilavierailuille sekä maatilaympäristössä toteutettavalle ruokakasvatukselle. Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli kartoittaa potentiaalisten asiakasryhmien tarpeita liittyen lasten ja nuorten ruokakasvatuksen toteuttamiseen maatilavierailun keinoin ja tämän pohjalta muotoilla alustavasti Viikin opetus- ja tutkimustilasta ruoantuotannosta kertova vierailu- ja elämys- sekä oppimisympäristö. Opinnäytetyössäni kuvataan palvelumuotoiluun pohjautuva konseptointiprosessi, jonka lopputuloksena syntyi konseptiesitys. Tietoperusta muodostui kolmesta itsenäisestä teemasta; elämystaloudesta ja elämysten rakentumisesta, oppimisesta, sekä ruokakasvatuksesta.

MTK:n käynnistämässä prosessissa oli oleellista luoda realistinen ehdotelma, joka pitäisi sisällään ideoita ja mahdollisuuksia mutta joka toimisi myös työkaluna sisäisen suunnitteluprosessin käynnistämässä ja eteenpäinviemässä Helsingin Yliopistossa, missä myös onnistuttiin.

Tässä opinnäytetyössä sovelletaan tutkimuksellisenä viitekehyksenä tutkivan kehittämisen prosessia ja Design Thinking eli muotoiluajattelua tiedonkeruun perustana. Kehittämisprosessi toteutettiin British Design Councilin Double Diamond -mallia mukailevana palvelumuotoiluprosessina, jossa havainnollistamassani muunnelmassa kehittä -vaihe on kuvattu läpileikkaavana ja iteratiivisena jatkumona osana konseptointityötä.

Tämän tutkimuksen menetelmiksi valikoituivat vierailijoiden tarkkailu, pikahaastattelut, konteksti- ja teemahaastattelut, kyselyt, vertailukehittäminen, sekä työpöytätyö, joka piti sisällään mm. oppimateriaaleihin tutustumisen. Kerätty aineisto analysointiin pääasiassa aineistoa pelkistämällä sekä teemoittamalla tarpeita ja toiveita kokonaisuuksiksi, jotka edustivat ohjausryhmän kanssa ennalta sovittuja kohderyhmiä. Kohderyhmien tarpeiden ja toiveiden pohjalta loin asiakaspersoonat, sekä design driverit, jotka toimivat itse konseptointityön pohjana. Konseptin lopputuotoksen lähtökohtana oli visuaalisen presentaation rakentaminen.

Toteutettavuuden näkökulmasta vierailukeskuksen sisätilojen suunnittelu toteutettiin ainoastaan olemassa olevan navetan yläkertaan, jonne suunnittelin näyttelytilan lisäksi ryhmätyöskentelyyn ja eväiden syöntiin soveltuva pieni tiimikeittiö. Konsepti koostui lisäksi syötävästä puistosta, yhteisöviljelmästä ja koulukasvitarhasta, ravintolapalveluista ja sen yhteyteen rakentuvasta lähiruuan myyntipisteestä, lasten leikkialueesta ja lisätyn todellisuuden ulkoilupalusta.

Konsepti sekä siihen liittyvät tilat voidaan ajatella kuuluvan vähintäänkin pääkaupunkiseutua palvelevaksi koulujen palveluresurssiksi, joka ympäristöltään ja aihepiiriltään tukee ilmiöoppimista. Viikkiin suunniteltu konsepti on hyödynnettävissä valtakunnallisesti vastaavissa kohteissa sekä suunnitelluista materiaaleista pystyisi rakentamaan täysin digitaalisia oppimis- ja vierailukokemuksia.

Asiasanat: palvelumuotoilu, ruokakasvatus, maatilavierailu, konseptisuunnitelma, asiakasprofiili

Conceptualization of Viikki's teaching and research farm as a food production learning environment for children and young people
Leena Markiet

2020

2020

Pages

86

The purpose of this development project was to create a pedagogically diverse experience and a new approach for farm visits and food education taking place directly in the farm environment. The aim of this thesis was to map the needs of potential customer groups, with a focus on the needs of school age children and teens. Based on their articulated needs, I formally designed a visit-based experience and learning environment in Viikki's teaching and research farm centered on food production. My thesis describes a conceptualization process based in service design that resulted in this concept presentation. The knowledge base consisted of three independent themes: 1) the experience economy and the construction of experiences and experience economy; 2) learning; and 3) farm and food education.

In this process, launched by MTK, it was essential to create a realistic proposal that contained both ideas and opportunities. This process also served as a tool for initiating and advancing the successful internal planning process at the University of Helsinki.

In this thesis, exploratory development and Design Thinking served as a theoretical frame of reference that informed the data collection and analysis. The development process was carried out as a service design process following the British Diamond Council's Double Diamond model. In this project I utilized this model as a base for further innovation in user-centered service design. In my variation the development phase is described as a cross-sectional and iterative continuum of conceptualization work.

The methods of this study were participant observation, in-situ interviews, contextual and thematic interviews, surveys, comparative development, and a digital survey, which included an orientation to the learning materials. The collected material was analyzed by reducing the material and dividing the articulated needs and wishes into themes that were then assigned to thematic clusters that represented the target groups. These themes were agreed in advance with the steering group. Based on the needs and wishes of the target groups, I created customer profiles, as well as design drivers that served as the basis for the concept work. The starting point for the final output of the concept was the construction of a visual presentation.

From a feasibility standpoint, the indoor planning of the visitor center encompasses only the upper floor of the existing barn. In addition to the exhibition space, I designed a small team kitchen suitable for group work and sharing communal snacks. The concept also consists of an edible park, a community farm and school nursery, restaurant services, and a small shop featuring local foods. In addition, there is a suggested children's play area and an augmented reality outdoor trail.

The concept and the related facilities can be thought to be a service resource for schools serving the Helsinki metropolitan area, which supports phenomenon based learning with its surrounding and topic. The concept designed for Viikki can be utilized in similar locations nationwide, and the planned materials could be used to build fully digital learning and visiting

Keywords: service design, food education, farm visit, concept plan, customer profile

Sisällys

1	Johdanto.....	7
1.1	Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoite	8
1.2	Tutkimuskysymykset	8
1.3	Projektin tausta ja lähtötilanne	9
1.4	Viikin opetus- ja tutkimustila	10
1.5	Tarve uudelle konseptille	10
1.6	Toimeksiantajien toiveet oppimis- ja elämysympäristölle	11
2	Oppiminen.....	14
2.1	Oppimiskäsityksen teoreettiset lähtökohdat	14
2.2	Oppimisen muutos	15
2.3	Monitieteellinen lähestymistapa: tutkiva oppiminen ja ilmiöoppiminen.....	15
2.4	Oppimisen asiakaskokemus	16
3	Lasten ja nuorten ruokakasvatus (Farm education)	17
3.1	Lasten mielikuvat ruoantuotannosta	17
3.2	Lasten tietotaso ruokateemasta	18
3.3	Lapset ja maaseutu	19
3.4	Oppimisympäristöjen hyödyntäminen ruokakasvatuksessa.....	19
3.5	Opetussuunnitelma ja ruokakasvatus.....	21
3.6	Ruokakasvatukseen liittyvät materiaalit.....	22
4	Elämystalous (Experience economy).....	23
4.1	Elämyksen rakentuminen	24
4.2	Palvelun ja elämyksen ero	26
4.3	Elämyskeskukset elämysten ja oppimisen välineenä	27
5	Projektin toteutus: palvelumuotoilu kehittämisen välineenä.....	28
5.1	Design Thinking eli muotoiluajattelu tiedonkeruun perustana	29
5.2	Konstrukttiivinen tutkimusote.....	31
5.3	Kehittämismalli.....	32
6	Tutkimuksen vaiheet ja aineistokeräyksen menetelmät.....	33
6.1	Päivä Maalla.....	35
6.2	Lastentarhanopettajan kontekstihaastattelu	36
6.3	Peruskoulun (alakoulun) opettajan haastattelu	36
6.4	Toiseen asteen aineenopettajan kontekstihaastattelu	37
6.5	”Open ruokaopas: Toiminnallista oppimista kestävän ruoantuotannon ja kulutuksen kysymysten parissa -opettajakoulutus” Lahdessa	37
6.6	Sähköinen kysely kaupunkilaisille.....	37
6.7	Ympäristökasvattajan haastattelu	38

6.8	Tutustuminen koulukirjoihin.....	38
6.9	Ruokakasvatus- ja kouluruokailuverkoston tapaaminen.....	38
6.10	Ruoka eettisenä kysymyksenä -opekoulutus.....	38
6.11	Heureka näyttely ”Pelloilta avaruuteen”	38
7	Aineiston tulokset	39
7.1	Päivä Maalla tapahtuman tulokset	39
7.2	Lastentarhanopettajan haastattelu	41
7.3	Peruskouluopettajan haastattelu	42
7.4	Ympäristökasvattajan / biologian opettajan haastattelu	43
7.5	Toiseen asteen aineenopettajan haastattelu	44
7.6	Sähköinen kysely kaupunkilaisille.....	44
7.7	Tutustuminen oppikirjoihin	46
7.8	Ruokakasvatus- ja kouluruokailuverkoston tapaaminen.....	47
7.9	Bmol:n järjestämät opettajakoulutukset, Lahti & Helsinki	47
7.10	Heureka ”Pelloilta pöytään” näyttely	49
7.11	Tulosten hyödyntäminen	50
	7.11.1 Tilat ja ulkoilualueet.....	51
	7.11.2 Yleisölle suunnattu toiminta ja tapahtumat	51
	7.11.3 Asiasisältöjen esiintuominen ja käsittely.....	52
	7.11.4 Vierailun järjestäminen ja toteutus	52
8	Konsepti oppimis- ja elämysympäristön rakentamiseksi.....	53
8.1	Asiakasryhmäprofiilit	53
8.2	Konseptin osa-alueet	56
8.3	Vierailukeskuksen tilojen käyttö	57
	8.3.1 Näyttely-ympäristö	60
	8.3.2 Monitoimitila & tiimikeittiö	62
8.4	Syötävä puisto	64
8.5	Koulukasvitarha, yhteisöviljelmä ja siirrettävä kanala	66
8.6	Ravintola ja tuottajatori	68
8.7	Oppimisympäristön toiminnan organisointi	72
9	Pohdinta	73
10	Lähteet	76
11	Kuviot	81
12	Taulukot	82
13	Liitteet.....	83

1 Johdanto

Kaupungistumisen myötä on katoamassa ymmärrys ihmisen ja luonnon tasapainoisesta suhteesta sekä vuorovaikutuksesta. Ihmiset eivät enää tiedosta, millainen merkitys ruoalla on maatalouteen, kulttuuriin, maisemien ylläpitoon, sekä ympäristöön. Ruoan saatavuuden eli ruokaturvan varmistamiseksi myös tulevaisuudessa, tulevat sukupolvet tulisi kasvattaa arvostamaan kotimaista tuotantoa, kertoa heille ruoan kulttuurisesta merkityksestä sekä avata yhteiskunnallisia ja taloudellisia kytkentöjä. (Risku-Norja ym. 2010, 8-9)

Ruokakasvatus -termi on alkanut vakiintua 2000 luvun alkupuolella, jota on edeltänyt ravitsemuskasvatus, jonka juuret ulottuvat ohjattuun kouluruokailun alkuun vuoteen 1943. Kouluruokailu on edelleen yksi ruokakasvatuksen osa-alueista kouluissa. Ruokakasvatuksen aihekokonaisuus on syntynyt tarpeeseen ja vastaukseksi vuosikymmeniä jatkuneelle maalta muutolle ja ruoan valmistuksen teollistumiselle – sille, että yhä harvempi näkee mistä ja miten ruoka omalle lautaselle päätyy. (Risku-Norja ym. 2010, 8-9)

Yksi keskeinen toimija suomalaisessa ruokakasvatuksen historiassa on Ruokatieto. Se määrittelee ruokakasvatuksen auttavan hahmottamaan ruuan kulttuurisia, sosiaalisia ja taloudellisia merkityksiä, ymmärtämään ruuan reittejä pellolta pöytään sekä herättämään keskustelua ruuan eettisistä ja ympäristöllisistä vaikutuksista. Lisäksi se luo pohjan kuluttajuuteen liittyvään vastuuseen ja mahdollisuuksiin, sekä auttaa löytämään ruokailon. (Ruokatieto, katsottu 16.6.2020) Vastuullisessa kuluttamisessa ruoka on suuressa keskiössä, sillä sitä kulutetaan päivittäin.

Suomesta ei löydy varta vasten lapsille ja nuorille suunnattua, aidon maatilän ympärille rakennettua vierailu- ja oppimisympäristöä. Usealta maatilalta saattaa löytyä nykyään jonkinlainen vieraiden vastaanottoon suunniteltu tila, josta esimerkiksi navetan toimia pystyy seuraamaan. Näihin tiloihin ei ole kuitenkaan suunniteltu kunnollista oppimiskokemusta.

Vuonna 2001 Suomessa oli vielä noin 40 opetus- ja tutkimustilaa (Virtuaalilylä. 2011). MTK:n koulutusjohtajan Susanna Aron mukaan opetusmaatiloja lienee noin 30 tällä hetkellä ja suuntaus on se, että niitä yksityistetään kovaa vauhtia, joka tarkoittaa sitä, että jolloin maatilaa ylläpitää yrittäjä oppilaitoksen sijaan (Aro 2019)

Tässä opinnäytetyössä sovelletaan teoreettisena viitekehyksenä tutkivan kehittämisen prosessia. Lisäksi opinnäytetyössä hyödynnetään palvelumuotoilun työkaluja. Palvelumuotoilu on tapa lähestyä palveluiden kehittämistä ja innovointia yhtä aikaa sekä analyyttisesti että intuitiivisesti, jolloin kehittämistyössä hyödynnetään loogista päättelyketjua, asiakastutkimusta, dataa, mutta myös taitoa nähdä sen, mitä ei vielä ole, mutta joka voisi tulevaisuudessa olla mahdollista (Tuulaniemi 2011, 10-11).

1.1 Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoite

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa potentiaalisten asiakasryhmien tarpeita liittyen lasten ja nuorten ruokakasvatukseen toteuttamiseen maatilavierailun keinoin ja tämän pohjalta muotoilla alustavasti Viikin opetus- ja tutkimustilasta erityisesti lapsille ja nuorille suunnattu ruoantuotannosta kertova vierailu- ja elämys- sekä oppimiskeskus. Opinnäytetyösäni kuvataan palvelumuotoiluun pohjautuva konseptointiprosessi. Prosessin lopputuloksena syntyi konseptiesitys ruoantuotannosta kertovasta ja osallistavasta oppimisympäristöstä.

Oleellista oli luoda projektin avulla realistinen ehdotelma, joka pitäisi sisällään havainnollistavan kokonaisuuden; esityksen, joka pitäisi sisällään ideoita, mahdollisuuksia ja joka toimisi työkaluna sisäisen suunnitteluprosessin käynnistämässä ja eteenpäinviemisessä Helsingin Yliopiston sisäisissä prosesseissa. Tämä havainnollista vaihe oli oleellista, jotta projektiin voitaisiin sitoutua yliopiston sisällä ja mahdollistaa jatkosuunnitteluun riittävät resurssit.

Perinteisesti maatilavierailut ovat usein rakentuneet melko passiivisiksi kokemuksiksi lasten ja nuorten kannalta, joissa on lähinnä keskitytty kuuntelemaan, esittämään mahdollisesti kysymyksiä viljelijälle sekä kävelemään tilakeskuksen peltojen ympärillä ja mahdollisesti katselemaan eläinten elämää. Tarkoituksena oli luoda pedagogisesti monipuolinen ja toiminnoiltaan uudenlainen lähestymistapa ja vierailukokonaisuus maatilavierailuille sekä maatilaympäristössä toteutettavalle ruokakasvatukselle. Epäsuorana tavoitteena oli myös juurruttaa sekä avata Viikin maatilaympäristöä enemmän kaupunkilaisten käyttöön. Tämän tavoitteen pohjalta opinnäytetyön tietoteoreettinen pohja perustuu oppimiseen, ruokakasvatukseen sekä elämystalouteen ja elämysten rakentumiseen.

1.2 Tutkimuskysymykset

Kehittämistyön toimeksiannoksi määriteltiin vierailukeskuksen/elämyskeskuksen alustava konseptointi ja ideointi.

Kehittämiskysymyksiksi muotoutuivat seuraavat:

1. Millainen vierailuympäristö mahdollistaa eri asiakaskohderyhmien ja eri ikäryhmien (lapsista aikuisiin) tarpeiden huomioimisen sekä näiden tarpeiden yhdistämisen parhaalla mahdollisella tavalla (resurssit ja reunaehdot huomioiden)?
2. Miten luodaan sopiva tasapaino vierailuun kiinnostavan ja soveltuvan ympäristön sekä oikean maatilan välillä siten, että annetaan kuitenkin mahdollisemman realistinen kuva nykyaikaisesta maataloudesta?

3. Miten mahdollistetaan monipuolinen vierailukokemus, joka tukee eri oppimistapoja sekä mahdollistaa osallistavan ruokakasvatuksen toteuttamisen.

3. Miten ruokakasvatusta voidaan elämyksellistää?

1.3 Projektin tausta ja lähtötilanne

Helsingin Yliopistolla oli ollut jo useamman vuoden tavoitteena juurruttaa Viikin koetilan toimintaa paremmin osaksi ympäröivää Helsingin kaupunkia. Viikin opetus- ja tutkimustila sijaitsee keskellä Helsinkiä Viikin kampusalueella ja muodostaa yhdessä Vanhankaupunginlahden luonnonsuojelualueen kanssa vihreän virkistysalueen keskelle Helsinkiä. Tila on Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan alainen yksikkö, jota hyödynnetään maa- ja metsätaloustieteiden tutkimukseen ja opetukseen.

Tähän asti toiminta koetilalla on ollut melko suljettua kaupunkilaisten näkökulmasta, sillä yleisölle avoimia tilaisuuksia koetilan alueella on järjestetty vain kahdesti vuodessa ja erilaisia ryhmiä on voitu ottaa vastaan rajallisesti tilanhoitajan muiden työkiireiden ohessa.

Helsingin Yliopisto on kokenut olevansa ristipaineessa kasvavan kaupungin sisällä, jossa tutkimuskäytössä olevia peltoja haluaisivat monet tahot ottaa kasvavan kaupungin käyttöön, erityisesti asuntorakentamiseen. Vastaavasti alkutuotantoon sekä ruokaan liittyvät asiat ovat olleet esillä yhä enemmän mediassa viimeisten vuosien aikana. Kuitenkaan maatalous-metsätieteellinen tiedekunta ei ole löytänyt omaa, vahvasti näkyvää yhteiskunnallista roolia ruokakeskustelussa.

Projektin virallisella toimeksiantajalla, MTK:lla, on vastaavasti ollut tavoitteena kasvattaa suomalaisten, erityisesti lasten ja nuorten, tietämystä kotimaisesta alkutuotannosta ja herättää kiinnostusta syötävän ruoan alkuperään. MTK on kouluttanut koululähettiläitä ympäri Suomea, mutta erityisesti pääkaupunkiseudulla kysyntää viljelijöiden vierailuille, luennoitsijoille ja tilavierailulle on ollut enemmän, kuin mitä MTK:n alueellisen toimijan, MTK-Uudenmaan liiton resurssit ovat pystyneet tarjota 2010-luvulla. Tämä tieto perustuu omaan työhistoriaani organisaatiossa. Lisäksi pääkaupunkiseudun näkökulmasta monet maatilat ovat liian kaukana ja hankalasti saavutettavissa koululaisten näkökulmasta. Lisäksi monet maatilat eivät ole suunniteltu vieraiden vastaanottamista varten, esimerkiksi tilojen ja toiminnan näkökulmasta.

Toimeksiantajina toimivat tahot, jotka olivat jo aikaisemmin osoittaneet kiinnostusta aiheeseen ja jotka toimivat alkutuotannon ja/tai ruokakasvatuksen parissa toimivat tahot; HY, MTK, SLC, sekä 4H.

1.4 Viikin opetus- ja tutkimustila

Viikin elämyskeskuksen suunnittelu rajautuu fyysisesti Helsingin Yliopistoon kuuluvaan koetilan alueeseen. Viikin opetus- ja tutkimustilaan kuuluu 155 hehtaaria viljelymaata, navetta ja 60 lypsylehmää. Noin puolet peltoalasta on säilörehu- ja laidunnurmena ja loppuosalla peltoista viljellään viljaa ja valkuaiskasveja. Tilan navettarakennus on suojeltu. Pelloilla on vuosittain myös lukuisia koealoja, joilla tehdään mm. kasvintuotanto- ja maaperätieteisiin liittyvää tutkimusta. Lisäksi toiminnan suunnittelussa huomioidaan myös peltosten vieressä olevat kosteikkoalueet sekä Arboretum eli puupuisto. Lisäksi navetan läheisyydessä on muita maatalouskäyttöön varattuja tai käytöstä poistuneita rakennuksia sekä Koetilantie 5 osoitteessa sijaitseva kolmikerroksinen opetuskiinteistö.

Viime vuosina koetilan alueella on vierailut kokonaisuudessaan arviolta noin 8000-12 000 henkilöä vuodessa, joista suurin osa kävijämäärästä on syntynyt toukokuussa järjestettävästä Valion kanssa toteuttamasta laitumelle lasku tilaisuudesta (n. 5000-9000 kävijää) sekä syksyisin järjestettävästä Päivä maalla - tilaisuudesta (muutama tuhat). Koululuokat tai muut yksityiset vierailijaryhmät ovat muodostaneet alle 1000 hengen määrän. Näiden lisäksi alue vetää puoleensa runsaasti virkistyskäyttäjiä, kuten ulkoilijoita sekä lintubongareita, joiden määristä ei ole olemassa luotettavia laskelmia.



Kuvio 1. Ilmakuva koetilan pihapiiriin sekä osiin peltolohkoista

1.5 Tarve uudelle konseptille

Ajatus pääkaupunkiseudulla sijaitsevasta yleisesti vierailutarkoitukseen soveltuvasta maatilasta oli ollut esillä MTK:ssa useasti, mutta asia oli tuntunut haastavalta toimivan konseptin luonnin vuoksi (mm. motivaatio ja aikaresurssi tilan omistajan osalta) sekä sopivan etäisyyden asettamien reunaehtojen vuoksi. Oleellista prosessin aloittamiseksi olikin HY:n kiinnostus

koetilan juurruttamiseksi osaksi kaupunkia ja halu avata tilan toimintaan yleisölle yhteiskunnallisten keskustelujen pyöriessä yhä enemmän ruoantuotannon ympärillä.

Monet lapset ja nuoret ovat hyvinkin vieraantuneet siitä, mistä ruoka tulee. Asia on puhuttanut Helsingin Sanomissa: mm. ”Lastenkirjoissa vallitsee maalaisidylli, joka ei kuvaa nykyaikaa (27.8.2019)”, sekä ”Lastenkirjojen kuva eläimistä on vääristynyt, eikä moni aikuinenkaan halua ajatella, mistä liha tulee, sanovat tutkijat - Miten ruoantuotannosta kannattaisi kertoa lapsille? ” (12.12.2019). Toimeksiantajat ovat kokeneet, että peruskoulussa annettu ruokakasvatus ja informaatio ovat olleet liian vähäistä ja osin hyvinkin ristiriitaista. Uusi opetussuunnitelma korostaa kuitenkin koulun ulkopuolella tapahtuvaa ilmiöoppimista ja erilaisten teemojen käsittelyä, mikä mahdollistaa ruoantuotannon- ja kulutuksen kaltaisen asian käsittelyä tulevaisuudessa paremmin. Tarvitaan kuitenkin kootusti tietoa opettajien saataville, joka on nykyaikaista, neutraalia ja faktoihin perustuvaa.

Olisikin tärkeää välittää lapsille ja nuorille todenmukainen kuva suomalaisesta ja globaalista ruoantuotannosta mahdollisimman aikaisessa vaiheessa, jotta he eivät kokisi olevansa pimenossa ja osaisivat tulevana kuluttajina tehdä tietoisia ja vastuullisia valintoja. Lasten ja nuorten tulisi kasvaa ns. ruokakansalaisiksi, jotka tietävät miten heidän ruokansa on tuotettu ja minkälaisen matkan ja prosessin esimerkiksi maito kulkee, ennen kuin se päätyy kauppaan. Ruoan tuottamisen eteen tehdyn työn ymmärtäminen ja näkeminen itse, on keskeistä sen arvostuksen kasvattamiseksi. Jos nuori ei tunne niin sanotusti ruoantuotannon normaalia, ei hänellä ole tietopohjaa median sekä mainosmaailman luomien mielikuvien käsittelyyn.

1.6 Toimeksiantajien toiveet oppimis- ja elämysympäristölle

Konseptointiprojekti alkoi syyskuussa 2019 ohjausryhmän (MTK, HY sekä 4h) yhteistapaamisella. Ensimmäisessä tapaamisessa toimeksiantajien kanssa käytiin keskustelu, jossa käytiin lävitse tavoitteet eli mitä elämyskeskuksella halutaan edistää, asetettiin kävijämäärätavoite, ja keskusteltiin toteutuksen mittakaavasta, sekä määriteltiin tärkeimmät asiakaskohderyhmät ja reunaehdot. Ohjausryhmäläiset halusivat, että uudessa ympäristössä keskeistä olisi ruokajärjestelmästä kertominen sekä ruokakasvatuksen toteuttaminen, mutta lisäksi uusiutuvien luonnonvarojen esiin nosto sekä alan tutkimuksen esiintuominen olisi toivottavaa. Kokonaisuutena vierailukeskuksella tavoiteltiin myös maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan profiilin nostoa.

Kävijämäärätavoitteeksi asetettiin 100 000, perustuen tämän hetken kävijämäärätavoitteeseen. Kohderyhmäksi listattiin tärkeysjärjestyksessä seuraavat:

1. Peruskoulu (ala- ja yläaste),
2. Päiväkotilapset
3. Kaupunkilaisperheet

4. Toinen aste (lukio/ammattikoulu)

Muut ryhmät, joita tässä opinnäytetyössä ei tutkittu erikseen: Virkistyskäyttäjät, opettaja-opiskelijat, turistit & kansainväliset vieraat)

Tavoitteet konseptointiprojektille oli helppo määrittää, koska kaikki toimijat tunsivat toisensa ja heillä oli halu edistää samoja asioita. Tapaamisessa keskusteltiin myös, oliko oikea termi vierailukeskus, elämyseskus vai kenties jonkin muu. Nopeasti kuitenkin ohjausryhmäläiset huomasivat, että termin valitseminen jollekin sellaiselle, mitä ei ole vielä olemassa, on vaikeaa.

Konseptoinnissa haluttiin hakea ideoita, minkälainen voisi olla ruokajärjestelmästä kertova vierailukeskus. Lähtökohdaksi oli kuitenkin nykyisten olemassa olevien resurssien parempi hyödyntäminen, esimerkiksi vajaan käyttötien rakennusten osalta. Reunaehdot elämyseskulle oli tässä vaiheessa vähän, eikä esimerkiksi minulle annettu rajoituksia kokoluokan tai budjetin osalta. Halusin kuitenkin lähteä suunnittelemaan realistista ja alueella toteutettavaa konseptia, jonka vuoksi sisätilaa vaativat toiminnot sijoitettaisiin navetan yhteyteen.

Selkeä toive ohjausryhmältä oli myös, ettei konseptia lähdetäsi viemään kotieläinpihan suuntaan, vaan keskiössä olisi oikea maatila ja ruoantuotanto. Keskustelumme pohjalta tulimme siihen tulokseen, että konseptissa esitetyt ideat voisi olla rakennettu ja esiteltynä pienempinä kokonaisuuksina, joita voisi mahdollisesti pilotoida, toteuttaa porrastetusti tai valikoiden. Rajauksena konseptoinnin ulkopuolelle jätettiin vierailuun liittyvät asiakokonaisuuksiin liittyvät materiaalit ja yksityiskohtaiset asiat tilojen käyttöön liittyen, sillä se vaatisi esimerkiksi arkkitehdin mukanaoloa.

Aikaisempien keskustelujen perusteella ohjausryhmä oli suunnitellut erityisesti toiminnan rakentamista navettaan ja sen avaamista vierailijoille. Lähtökohdat tähän olivat olemassa, koska navetan yläpuolella oli ns. kävelysilta, jonne ryhmiä pystyi viedä katsomaan. Elämyseskujen toiminnan tulisi rakentua navetan ympärille ja vierailijoiden vastaanottamisen navettaan tulisi huomioida suunnittelussa. Lisäksi avoimena vaihtoehtona oli ollut myös tyhjillään olevan Gardenian tilojen hyödyntäminen, mutta tämä vaihtoehto vaatisi merkittävää tulo-rahoitusta tai vahvaa halukkuutta Helsingin kaupungilta lähteä tukemaan projektia, sillä se toimii Gardenian pääomistajana.



Kuvio 2. Näkymä navetan yläpuolella olevaan kävelysiltaan, joka toimisi vierailukeskuksen ”sisätilana”.



Kuvio 3. Näkymä kävelyparvelta alas navettaan. Ruokintapöydät sijaitsevat kävelysillan alapuolella ja robotti toisessa päädyssä.

Ohjausryhmän kanssa tapaamisessa käytiin lävitse myös projektin mahdollisia haasteita. Tämä toteutettiin haastamalla käänteiseen ajatteluun. Pohdittavat kysymykset olivat; Mitä on täytynyt tapahtua projektin valmistumiseksi ja miksi emme saisi suunnitelmaa viettyä toteutukseen.

Konseptointityö käynnistyi syyskuussa 2019. Aineistokeruuvaihe aikataulutettiin pääasiassa syyskuusta marraskuun alkuun, jota täydennettiin vielä kesäkuussa Heureka näyttelyn aue- tessa. Muutoin ohjausryhmäläiset kokivat olevansa hyvin kiireisiä ja halusivat ”ulkoistaa” konseptoinnin mahdollisimman pitkälle, jotta projekti ei työllistäisi heitä normaalin työn lisäksi. Tämä vaikutti siihen, että ohjausryhmää ei ollut mukana aktiivisesti konseptointivaiheessa. Yliopistolta mukana oli ohjausryhmässä suppea osallistujajoukko, sillä se käsitti ainoastaan tilanhoitaja sekä professorin/varadekaanin. Koska projektissa oli mukana useita toimijoita, keskeistä projektin suunnittelussa oli pitää mielessä, kuka toimija ottaa vastuun mistäkin toiminnasta mahdollisesti tulevaisuudessa. Tapaamisessa sovittiin projektin puolella välissä toteutettava välipalaveri. Tapaamisen sisällöksi sovittiin alustavien tulosten esittelyä, erityisesti eri asiakaskohderyhmien toiveet, tarpeet ja eroavaisuudet sekä alustava konseptisuunnitelma. Näin ohjausryhmäläisillä oli mahdollisuus kommentoida alustavaa suunnitelmaa ennen lopullisen konseptin laajempaa suunnittelua.

2 Oppiminen

Tässä osiossa käsitelen oppimiskäsitysten teoreettista lähtökohtaa, oppimisen muutosta, tutkivaa oppimista sekä ilmiöoppimista, kuten myös oppimisen asiakaskokemusta.

2.1 Oppimiskäsityksen teoreettiset lähtökohdat

Oppimisen teorioiden pohjana toimii mekanistinen sekä humanistinen ihmiskäsitys. Yleisimmät oppimiskäsitykset ja niiden alle kuuluvat oppimisen teoriat ovat behavioristiset oppimisen teoriat, yksilön kasvua ja kokemuksen merkitystä korostavat oppimisen teoriat, kognitiiviseen psykologiaan perustuvat, konstruktivistiset oppimisen teoriat, sekä sosiokonstruktivistiset oppimisen teoriat (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2011, 194).

Behavioristisen näkemyksen mukaan kaikki hankkimamme tieto on kokemusperäistä ja reagoimista kokemiimme ärsykkeisiin, josta yhtenä esimerkkinä voi antaa klassisen ehdollistamisen (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2011, 195).

Yksilön kasvua ja kokemuksen merkitystä korostavat oppimisen teoriat pohjaavat humanistiseen ihmiskäsitykseen. Nämä oppimisteoriat painottavat ihmisen persoonallista kasvua, kokemuksen ja reflektoinnin merkitystä, kuten humanistinen oppimisen teoria, transformatiivinen oppiminen ja kokemuksellinen oppiminen (viimeinen voisi olla sijoitettuna myös kognitiivisiin teorioihin). Kokemuksellisessa oppimisessä tietoa syvennetään, käsitteellistetään, tutkitaan ja kokeillaan, sekä reflektoidaan omia kokemuksia. Opiskelu alkaa opiskelijan konkreettisella kokemuksella jostain asiasta, joka voidaan myös toteuttaa keinotekoisesti simulaation tai näyttelyn keinoin. (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2011, 204-207). Vastaavasti kognitiiviseen psykologiaan perustuvat oppimisen teoriat nähdään tiedon prosessointina, jossa oppijalla on aktiivinen suuntautuminen opiskeltavaan asiaan ja oppiminen on oppijan omien mallien muodostamista (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2011, 217).

Konstruktivistisessä oppimiskäsityksessä painotetaan oppijan omia sisäisiä tiedonmuodostusprosesseja. Oppiminen liittyy toimintaan ja oppiminen on oppijan oman toiminnan tulosta, jolloin ihminen on siis aktiivinen tiedon etsijä ja tutkija. (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2011, 220)

Sosiokonstruktivistiset oppimisen teoriat perustuvat oppimisen kulttuurisidonnaisuuden ja yhteisön merkitykseen, jossa ryhmät oppivat yhdessä ja tieto rakentuu ympäröivään kulttuuriin ja siirtyy kulttuurin sosiaalistumisen myötä oppijalle. Yksi näistä on tilannesidonnaisuutta korostava oppimisen teoria, jossa korostetaan, että koulussa opittuja asioita pystytään soveltaamaan käytännön elämän ongelmien ratkaisuun. Oppimisesta tulee mielekästä, kun se liittyy todelliseen tilanteeseen ja oppimistilanteissa olisi ratkaistavina todellisia ongelmia, esimerkiksi prosenttilaskujen laskeminen kaupan aletuotteiden avulla. Autenttisen oppimisen käsitteessä korostuu myös tilannesidonnaisuus, mutta myös oppimistilanteen luonnollisuus ja kytkeytyminen käytännön työelämään. (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2011, 227-231)

2.2 Oppimisen muutos

Oppimisen muutosta on nopeuttanut oppimiskäsityksen muuttuminen, sillä aikaisemmin nähtiin, että opetus kattaa vain ainoastaan oppituntien pitämisen (Manninen ym. 2007, 61). Perinteisen kouluoppimisen mallissa tähdätään tiettyjen ennalta määrättyjen tietojen ja taitojen siirtämiseen oppilaille, jossa opettaja johdattaa, selittää sekä ohjaa prosessin etene- mistä. Oppijoilla voi olla prosessissa aktiivinen rooli, mutta tällaista oppimista voidaan pitää lineaarisena, sillä siinä tähdätään ennalta määriteltyjen tavoitteiden saavuttamiseen järjes- telmällisen, vaiheittaisen työskentelyn kautta. (Seitamaa-Hakkarainen & Hakkarainen 2019, 79)

Uusissa oppimisen teorioissa korostetaan tutkivan oppimisen prosessien tärkeyttä oppimisen ja kehityksen kannalta. Käytännössä tämä tarkoittaa itseohjautunutta ja yhteisöllistä työsken- telyä, jossa haasteet ja avoimet kysymykset luovat perustan uusien ideoiden luomiseksi ja tie- don rakentamiseksi. Monimutkaiset työvaiheet, ongelmat ja yllätykset perustuvat epälineaari- seen pedagogiikkaan, jotka kehittävät oppilaan omaa ajattelua, kykyä keksiä toimivia ratkai- suja, sekä lisäksi ne lujittavat oppilaan käsitystä itsestä luovana toimijana. Työelämän kiivas muutos vaatii ei-rutiininomaisten ongelmien ratkaisua sekä uuden luomista, johon koulu ei kuitenkaan nykyisellään valmista nuoria riittävästi. Tämänhetkiset koulukäytännöt korostavat liiaksi tietosisällön hallitsemista sen sijaan, että siirryttäisiin enemmän tiedon soveltamiseen, kehittelyyn ja rakentamiseen. (Seitamaa-Hakkarainen & Hakkarainen 2019, 79-80)

2.3 Monitieteellinen lähestymistapa: tutkiva oppiminen ja ilmiöoppiminen

Maatalous, metsätalous, ruoan prosessointi, sekä hiilensidonta pitävät sisällään monia oppiai- neisiin linkittyviä pienempiä teoriakokonaisuuksia eri oppiaineista. Niitä käsiteltäessä puhu- taan monialaisesta oppimiskokonaisuudesta, jota myös ruoantuotanto edustaa. Kokonaisu- tena maatilavierailulla pyritään yhdistämään nämä eri aihekokonaisuudet tavalla, jotka ylittä- vät oppiainerajat ja joka tuo ruoantuotannon mahdollisimman lähelle lasta tai nuorta.

Vuoden 2014 opetussuunnitelman perusteiden tekstissä nostetaan esiin oppilaan olevan aktii- vinen toimija, joka asettaa tavoitteita ja ratkaisee ongelmia. Oppiminen on erottamaton osa ihmiseksi kasvamista, se tapahtuu vuorovaikutuksessa muiden kanssa, se on monimuotoista ja lisäksi oppiminen on sidoksissa opittavaan asiaan, paikkaan ja aikaan. Tietoinen ja vastuulli- nen oppilas oppii toimimaan yhä itseohjautuvammin ja oppilaan kiinnostuksen kohteet, arvot- tukset, työskentelytavat, tunteet sekä kokemukset ja käsitykset itsestä oppijana ohjaavat op- pimisprosessia ja motivaatiota. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014, 14-15).

Ilmiöpohjaista oppimista voidaan pitää hyvin lähellä tutkivan oppimisen mallia. Kirjallisu- dessa puhutaan ilmiölähtöisestä ja ilmiöpohjaisesta oppimisesta rinnakkain. Käsitettä il- miöpohjainen oppiminen ei käytetä vuoden 2014 opetussuunnitelman perusteissa, mutta sana ”ilmiö” sen sijaan esiintyy yli 200 kertaa. Tämän pohjalta voidaan olettaa ilmiöpohjaisen

oppimisen olevan 2014 opetussuunnitelman oppimiskäsitystä edustava oppimismalli. Ilmiöpohjaisen oppimisen taustalla on konstruktivistinen oppimiskäsitys, joka näkee oppijan aktiivisena toimijana, joka kokoaa ja yhdistelee tietoa. Mikäli ilmiöpohjaista oppimista toteutetaan yhteisöllisesti, toteuttaa se sosiokonstruktivistista oppimiskäsitystä (Leppiniemi 2016, 20). Leppiniemen (2016, 6) haastattelevat opettajat kokivat olevansa epävarmoja siitä, mitä ilmiöpohjainen oppiminen on, mutta tästä huolimatta opettajat liittivät siihen samankaltaisia piirteitä kuin tutkivan oppimisen mallissa, kuten oppilaslähtöisyyden ja oppiainerajojen ylittämisen. Tutkimuksessa haastatellut opettajat nostivat esiin, että onnistuessaan ilmiöpohjainen oppiminen mahdollistaa sekä syvällisen tiedon omaksumisen tutkimuksen kohteesta, että tärkeinä taitoina pidettyjen työskentely- ja ajattelutaitojen kehittymisen. (Leppiniemi 2016, 6)

2.4 Oppimisen asiakaskokemus

Oppilaan oppimiskokemus eli asiakaskokemus on suhteellisen uusi ajattelumalli monissa julkisissa kouluissa, mutta myös akateemisessa kentässä. Nuoret ovat oppineet saamaan yksilöllistä palvelua koulun ulkopuolella, joten heidän odotuksensa myös koulussa saatavasta eräänlaisesta palvelusta eli opetuksesta, on muuttunut. Monet valtiot, kuten Suomi, ovat tehneet muutoksia opetussuunnitelmiinsa muuttuneet oppimistarpeet ja -kokemus huomioiden. Erityisesti laaja-alaisia taitoja, kuten tiedon välittämistä, käsittelemistä, sekä yhdistelemistä, korostetaan nykyajan koulumaailmassa. Vaikka opettaminen on sinänsä palvelu, jota opettajat tarjoavat, harva opettaja kokee olevansa palveluntuottaja, eikä oppilaalla ole juuri mahdollisuuksia vaikuttaa opetuksen laatuun. (Gerdt & Eskelinen 2018, 93-96)

Kun puhutaan oppimisen asiakaskokemuksesta, on pystyttävä määrittelemään, mistä muodostuu hyvä oppimiskokemus? Csikszentmihalyin mukaan usein ei ole kyse siitä mitä tekee, vaan miten sen tekee. Uuden oivaltaminen tai luominen, siten että se imaisee mukaansa sopivan haastavana: tätä Csikszentmihalyin kutsuu flowksi, syvän keskittymisen tilaksi. Oppilaskokemuksen elementit koostuvat selkeistä tavoitteista, toiminnan välittömästä palautteesta, sopivasta tasapainosta haastavuuden suhteen, sekä todellisesta keskittymisestä ilman ajatuksen harhailua. Hyvä kokemus häivyttää myös itsetietoisuuden, opiskelijan ajantaju vääristyy tai katoaa, ja itse oppimisen toiminto tai tapa, tuottaa iloa. Lisäksi on tärkeää huomioida, ettei oppilaan tarvitse pelätä epäonnistumista. (Csikszentmihalyi 1996, 110-113).

3 Lasten ja nuorten ruokakasvatus (Farm education)

Ruokakasvatuksella vaikutetaan asenteisiin ja arvoihin sekä pyritään muuttamaan kulutuskeskeistä suhtautumista ruokaan. Ruokakasvatus toteutuu parhaiten käytännössä, kun koulujen arkiruokailua kehitetään mukavana sosiaalisen kanssakäymisen muotona, joka mahdollistaa mukavat kokemukset, tiedon esiin tuonnin mm. alkuperään, tuotantotapaan sekä ympäristövaikutuksiin liittyen. (Risku-Norja ym. 2010, 49).

Kestävä ruokahuolto pohjautuu seitsemään osa-alueeseen, jotka ovat ruoan turvallisuus ja terveellisyys, kulutuksen oikeudenmukaisuus ja huoltovarmuus, taloudellinen toteutettavuus (kohtuullinen korvaus tuottajalle ja perusruoka on kohtuuhintaista kuluttajalla), ruoan kulttuurisuus ja omaleimaisuus, eettisyys, ekologinen kestävyys, sekä esteettisyys. Ruokakasvatus on kokonaisvaltaista sekä kontekstuaalista, jonka tavoitteena on käytännön toiminta, kuten ruokavalintojen itseohjautuvuus. Vaikka kouluruokailu voisi olla merkittävässä roolissa ruokakasvatuksen toteuttamisessa, niin käytännössä näin ei ole. Keittiöhenkilökunnalle, koulujen ruokapalvelusta vastaaville, opettajille ja ynnä muille suunnattu kouluruokailun käsikirja käsittelee kouluruokailua kunnan ruokapalvelun sekä ravitsemus- ja tapakasvatuksen kannalta, mutta yhteys opetukseen ja oppiaineiden sisältöihin puuttuu. Kouluruokailussa painotetaan lisäksi terveellisyttä ja ravitsemusta, jonka vuoksi alkutuotantoon, ympäristövaikutuksiin ja eettisiin seikkoihin liittyvät asiat tulisi käsitellä osana muuta opetusta. (Risku-Norja & Mikkola 2010, 44-46, 52).

3.1 Lasten mielikuvat ruoantuotannosta

Lasten ja nuorten ruokatietous on varhaislapsuudesta asti monin paikoin rakentunut lastenkirjojen, satujen ja elintarviketeollisuuden sekä mainonnan luomien mielikuvien varaan. Edelleenkin lastenkirjojen kuvamaailma luo hyvin vääranlaisen kuvan ruoantuotannosta ja maatalojen ja tuotantoeläinten elämästä, poikkeuksena tästä Elina Lappalaisen ”Nakki Lautasella” -kirja. Lisäksi perheiden vierailemat kotieläinpihat tukevat tätä viestiä, vaikkakin ne tarjoavat mahdollisuuden maatalaeläinten tapaamiseen. Monilla lapsilla on myös karikatyyrin omaisia käsityksiä haalareihin ja kumisaappaisiin pukeutuvista viljelijöistä, jotka pohjautuvat lastenkirjallisuuteen ja mediaan. Heiltä puuttuvat suorat omakohtaiset kokemukset, jonka pohjalta he voisivat rakentaa oman mentaalimallinsa, minkä vuoksi lapset kuvasivat tutkimuksessa viljelijät vähemmän älykkäiksi, köyhiksi ja hauskoiksi ja maatilat museomaisiksi (Smeds, Jeroenen, & Kurppa 2015,10).

Elintarviketeollisuudella sekä medialla on iso rooli sen suhteen, millaisia mielikuvia ne antavat alkutuotannosta ja elintarviketuotteista kuluttajille. Mediaa kiinnostaa yleisesti ääripää sekä ruoantuotantoon liittyvät kriisit ja epäkohdat. Elintarviketeollisuuden parissa tuotantoeläimen kuolema sekä välinearvo ovat asioita, joita ei mielellään tuoda esiin eläinperäisten tuotteiden mainonnassa. Kaupoissa myytävät lihajalosteet onkin useimmiten pakattu

neutraalisti, alkuperää korostamatta, jolloin eläinkuvituksena on käytetty lähinnä siluettia. Piirroshahmojen ja romantisoitujen maalaismaisemien avulla myytävien tuotteiden sekä nykyajan maatalojen välillä vallitsee kuitenkin usein vahva ristiriita. Vaikka esimerkiksi viljelijät itse haluaisivat kertoa avoimesti ruoantuotannosta ja tavastaan kasvattaa eläimiä, niin viljelijän ja kuluttajan välissä oleva jalostava teollisuus ei ole välttämättä yhtä halukas avoimuuteen. Voikin ajatella toimintamallin olleen se, että mitä kuluttaja ei ole ymmärtänyt kysyä, ei sitä ole hänelle teollisuuden puolelta välttämättä kerrottu. Moni kuluttaja on myös niin vieraantunut ruoantuotantoon liittyvästä biologiasta, ettei edes aikuinen tule ajatelleeksi, etteivät kaikki kanat muni eivätkä lehmät lypsä, vaan nimenomaan ainoastaan toinen sukupuoli. Ristiriidan havaitseminen mainonnan ja todellisuuden välillä ensimmäisen kerran esimerkiksi dokumentin tai koulun oppitunnin kautta, voi aiheuttaa voimakkaitakin tunteita, kuten pettyymystä, ahdistusta tai halua vaikuttaa omalla ostoskäyttäytymisellä.

3.2 Lasten tietotaso ruokateemasta

Ruokateeman opetus on painottunut kouluissa enemmän ravitsemusoppiin, kuin ruoan alkuperän ja ruokaketjun havainnollistamiseen. Vasta uusimmassa opetussuunnitelmassa alkutuotantoon liittyvät asiat on nostettu hieman enemmän esille. Keskeinen haaste liittyy ruokakasvatuksen kuulumattomuudesta minkään tietyn oppiaineen alle. Koulukirjoissa asiaa on käsitelty suppeasti; ala-asteella ympäristöopissa ja yläasteella osana yhteiskuntaoppia, biologiaa, maantietoa tai kotitaloutta. Tämä perustuu koulussa yhä tapahtuvaan induktiiviseen opetukseen, jossa opetettava kokonaisuus on jaettu sirpaleisesti eri oppiaineiden alle; uudessa opetussuunnitelmassa tavoite on siirtyä enemmän deduktiiviseen lähestymistapaan (isoista kokonaisuuksista kohti pieniä) ja kokonaisuuksien ymmärtämiseen (Smeds 2017, 14-15).

Lapsilla on myös isoja epäselviä kysymyksiä ruoan alkuperään liittyen. Laukkasen (2017, 33) opinnäytetyön tutkimus koski alakouluikäisiä lapsia: 57 % kertoi tietävänsä, mistä ruoka tulee, 38 % vastasi ehkä tietävänsä, 4 % ei tiennyt ja 1 % jätti vastaamatta kysymykseen. Samassa tutkimuksessa avoimissa kysymyksissä lapset nostivat esiin kysymyksen ”Mistä ruoka tulee” joka ikäryhmässä useaan kertaan, mitä voidaan pitää hyvin laajana mutta yksinkertaisena kysymyksenä, joka kertoo lasten kokemasta epäselvyydestä ruoan reittiin liittyen. Tuotantoeläinten kohtelu, teurastus, hyvinvointi sekä tuottajien oma suhtautuminen tiloilla kasvatettaviin eläimiin alkavat askarruttaa lapsia 5- ja 6 luokalla. (Laukkanen 2017, 36).

Alakoulun 5- ja 6- luokkalaisista kaupunkilaislapsista 38 % oli Smedsin tutkimuksen mukaan useita virheellisiä käsityksiä maataloista, maataloudesta ja maatilayrittäjyydestä, vaikka he olivat opiskelleet aihetta koulussa. Median (televisio- ja lastenohjelmat, sekä mainonta) vaikutuksen pystyi huomaamaan tuloksissa vahvasti, mutta maatilavierailu pystyi korjaamaan virheellisiä käsityksiä huomattavasti realistisemmiksi ja virheellisten käsitysten määrä väheni 4 %:iin. Vierailulla oli positiivinen vaikutus lasten suhtautumiseen maataloja kohtaan, jossa

motivoivalla oppimiskokemuksella oli merkittävä rooli. (Smeds 2017, 50-51). Tämä tutkimus tukee maatilavierailujen tärkeyttä ja hyvää vaikuttavuutta ruokakasvatuksen paikkana.

Kouluissa erilaisia luennoitsijavierailuja ovat tarjonneet erilaiset kansalaisjärjestöt. Esimerkiksi Animalia on ollut aktiivinen vierailujen toteuttaja, mutta heidän viestinsä on vahvasti arvolatautunut. Haastattelemani ympäristökasvattajan mukaan monen opettajan tulisi ensin itse käsitellä henkilökohtaisesti ruoantuotantoon ja esimerkiksi eläinten hyötykäyttöön liittyviä ikäviäkin asioita, ennen kuin niitä pystyy käsittelemään lasten tai nuorten kanssa sekä keskustelemaan niistä. Myös tutkimusaineistossa käsitellyssä biologian ja maantieteen opettajien liiton (Bmol) järjestämässä opettajien koulutuspäivässä (Bmol 2019 12.10.19) kävi ilmi opettajien keskusteluissa, kuinka haastavaa asioiden käsittely voi olla, sillä lasten näkökulmasta liian järkyttävien tai ahdistavien asioiden käsittelystä tulee helposti palautetta vanhemmilta. Lisäksi osa opettajista koki, ettei koulu voi myöskään puhua liikaa kasvispainotteisen ruokavaliion puolesta. He kokivat näiden asioiden olevan myös hyvin henkilökohtaisia ja perheen sisällä tehtäviä ratkaisuja, vaikkakin ravitsemusasiat ja vastuullisuusteemat opetuksenpiiriin kuuluvatkin.

3.3 Lapset ja maaseutu

Vuosikymmeniä jatkuneen kaupungistumisen seurauksena yhä pienempi osa lapsista asuu maaseudulla; vuonna 2017 alle 29 % lapsista asui maaseutualueiksi luokiteltavilla alueilla. Lasten vieraantuminen maataloudesta on tapahtunut samaan aikaan kuin asumisympäristön muutokset sekä maatilojen lukumäärän vähentyminen. Luonnonvarakeskus Luke:n (2019) tilaston mukaan vuonna 2018 Suomessa oli enää alle 48 000 maatilaa, kun vuonna 1995 tiloja oli vielä 100 000. Lopettamisvauhti tiloilla on ollut noin 2-3 % vuodessa. Kotieläintiloja maatioista on noin neljäsosa ja lypsytiloja näistä on noin 6300 (Luke 2019). Luonnollinen seuraus muutokselle on se, että ihmisten vuorovaikutus tuotantoeläinten kanssa on paljon harvinaisempaa kuin aikaisemmin, jolloin eläimiä oli lähes joka tilalla ja niitä oli lukumäärällisesti runsaasti. Vielä parikolmekymmentä vuotta sitten oli melko normaalia, että tuttavien tai sukulaisten luona saattoi päästä kurkistamaan navetan elämää. Nykyaikana myös tilojen tautisuojaukset ja hygieniakäytännöt luovat omat rajoituksensa vieraiden vastaanottamiseen. Pitkät etäisyydet maatilojen ja kaupunkien välillä ovat yksi keskeinen este vierailujen järjestämiselle, sillä bussikuljetuksen järjestäminen on merkittävä kulu kouluille. MTK sponsoroi paikallisyhdistysten kautta koululaisten maatilavierailuja: vuonna 2016 vierailuja järjesti 71 yhdistystä ja rahaa käytettiin runsaat 30 000 euroa. (Maaseudun tulevaisuus. 2018). Bussikuljetusten maksamista koululuokille on toteutettu valtakunnallisesti MTK:n toimesta 2013 alkaen.

3.4 Oppimisympäristöjen hyödyntäminen ruokakasvatuksessa

Hiljalleen koulutuksessa on siirrytty passiivisesta oppimiskokemuksesta, jossa opettaja oli toimija ja opiskelija vastaanottaja, kohti opiskelijoiden aktiivista, johtavaa roolia, jossa

opettajat ja oppilaat ovat interaktiivisia oppijoita ja jossa oppiminen ei ole rajoitu pelkkään luokkahuoneeseen. Oppimiseen liittyvät kokemukset voivat olla myös hauskoja ja viihdyttäviä, jolloin voidaan puhua ”edutainmentista”. (Pine & Gilmore 2011, 48-49). Suomesta esiin voi nostaa Heurekan tiedepuiston, joka edustaa hyvää esimerkkiä kokeilevasta ja tutkivasta oppimisesta ja ”edutainmentista”. Vaikka Heureka on avattu jo vuonna 1989, sitä voidaan pitää eräänlaisena esikuvana oppilasjohtoiselle oppimiselle, jossa lapsi, nuori tai aikuinen, määrittelee itse oman kokemuspolkunsa.

Opetustilat ovat muuttuneet ajansaatossa tukemaan uudenlaista oppimista, mutta vasta 1950-luvulla on alettu aktiivisesti uudistamaan kouluopetusta sekä toimintatapoja. Tuolloin muutoksen myötä nähtiin tarve uudenlaisille erikoisluokille, mutta vielä 2000-luvulle asti nähtiin perinteinen opetustyyli lähtökohtana opetukselle. Ajan saatossa erilaiset ratkaisut, kuten monitoimitilat ja kylämäinen rakennustapa, yleistyivät koulutyypeinä, jonka jälkeen kehitystä on tapahtunut erityisesti pedagogian suhteen. Vuonna 2017 lähtökohtana oli, että itse oppimista tuettiin jo tiloilla sekä opetustilatkin pystyivät sijaitsemaan muuallakin kuin koulurakennuksessa. (Kuuskorpi & Nevari 2018, 37)

Kuuskorpi ja Nevari (2018, 18) hahmottavat oppimisympäristöjen kehittämisen kuusivaiheiseksi prosessiksi, joka koostuu pedagogisesta suunnitelmasta, oppimisympäristökongseptista, testauksesta ja arvioinnista, sisäympäristön suunnittelusta, yhteisistä toimintatavoista ja tilankäytön pelisäännöistä sekä havainnoinnista ja jälkiarvioinnista.

Aidossa ympäristössä opiskelijat pystyvät hyödyntämään aistejaan osana oppimisprosessia, sekä oppimaan konkreettisesti tekemällä ja kokeilemalla, mikä tukee erilaisia oppilaita ja oppimistapoja. Kotieläinpihat eivät edusta aitoa, ja siten hyvää ruoantuotannosta kertovaa oppimisympäristöä, sillä ne eivät täytä aidon oppimisympäristön peruspilareita, jotka koostuvat tilasta ja ympäristöstä (koneet, pellot jne.), aidoista toimijoista (viljelijä ja eläimet) sekä aidoista aktiviteeteista (puhtaanapito, tarkkailu, lypsy jne.) Maatilalla lapset saavat omakohtaisia kokemuksia, joilla on tärkeä merkitys omien mielipiteiden ja asenteiden muovautumisessa. (Smeds 2017, 21-24)

Oppiminen autenttiossa ympäristössä maatilalla tukee niin heikkojen, kuin lahjakkaiden oppilaiden oppimista verrattuna luokkahuoneopetukseen, joka suosii lahjakkampia. Maatilalla opiskelu tuki yhteistoiminnallista, kineettistä (toiminnallinen), käytännönläheistä sekä visuaalista oppimistapaa. Oppilaiden mielestä oppiminen oli helpompaa sekä hausempaa aidossa ympäristössä ja he arvostivat sitä, että opittavaa aihetta pystyi tarkastelemaan kokonaisuutena, omakohtaisesti ja monella eri tavalla, verrattuna luokkahuoneeseen. Lisäksi opittu asia pysyi muistissa paremmin, erityisesti heikolla oppilailla, verrattuna luokkahuoneopetukseen. (Smeds 2017, 52)

Risku-Norjan, Kurpan, Silvennoisen sekä Nuoranteen (2010) tutkimuksessa selvitettiin alakouluissa tapahtuvaa ruokaan liittyvää toimintaa, jota toteutettiin luonnossa; suurin osa kouluista marjasti tai sienesti (76 %), kalasti 22 %, toteutti sadonkorjuutalkoot 11 % tai ylläpiti koulupuutarhaa 9 % – kuitenkin lähes 28 % kouluista ei toteuttanut mitään näistä, vaan kertoivat koulun joko sijaitsevan keskellä kaupunkia tai koulun ympäristö ei muutoin mahdollistanut tällaista toimintaa. Oppilaat ovat hyvin harvoin mukana kouluruoan valmistuksessa tai sen jakelussa hygieniasyistä. Monissa kouluissa kuitenkin toteutetaan ruokaan liittyviä tapahtumia, kuten teemaviikkoja (88 %), myyjäisiä (21 %), juhlia (23 %) sekä lisäksi ruoka on voitu monella eri tavalla yhdistää osaksi muita oppiaineita. Lisäksi kouluissa on toteutettu monenlaista yhteistyötä järjestöjen kanssa ja toteutettu vierailuja. Kyselyyn vastanneista kouluista jopa 70 % toteutti maatilavierailuja, mutta kaupungeissa vain noin puolet. Tässä tutkimuksessa myös kotieläinpihat laskettiin maatilaksi. Suurin ongelma vierailujen järjestämiselle oli nimenomaan sopivan tilan löytäminen, esim. pitkien matkojen tai hygieniaseikkojen vuoksi. Maatilavierailujen nähtiin opettavan elintarvikkeiden alkuperästä ja ruokaketjusta, ruoan arvostuksesta, ja lisäksi ne nähtiin lisäävän kotiseututuntemusta ja ymmärrystä eri ammateista. Myös perinnetietoa ja historiaa saattoi olla upotettuna osaksi vierailua. (Risku-Norja ym. 2010, 24-29, 45).

3.5 Opetussuunnitelma ja ruokakasvatus

Uusi opetussuunnitelma otettiin käyttöön porrastetusti käyttöön v. 2016-2019 eri kouluasteilla. Kouluilla on uuden opetussuunnitelman myötä laaja valinnanvapaus siinä, kuinka paljon ja millä tavoin ruoantuotannon teemasta lapsille käytännössä opetetaan. Opetussuunnitelmassa ruokateeman opetuksen painopiste on ruoan ravitsemuksen puolella. Opetussisällön toteutus on hyvin kirjavaa riippuen mm. sijainnin sekä opettajien oman aktiivisuuden ja osaamisen tekijöistä. Alla on kuvattuna eri luokka-asteiden opetussisältöjä, joita voidaan kytkeä osaksi ruokakasvatuksen kokonaisuutta.

Ala-asteella, 1-2 luokilla ympäristötieto pitää sisällään elämän perusedellytysten pohtimisen. ”Perehdytään elämän perusedellytyksiin ravinnon, veden, ilman, lämmön ja huolenpidon osalta. Tutustutaan ravinnontuotantoon ja juomaveden alkuperään”. Oppimisympäristöinä kannustetaan käyttämään myös monipuolisesti lähiluontoa ja rakennettua ympäristöä, myös mm. luontokouluja -sekä keskuksia. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014, 133.).

3-6 luokilla ruokaan liittyvänä teemana ovat luonnon rakenteet, periaatteet ja kiertokulut, kuten yhteyttäminen, veden kiertokulku, vuodenaajat sekä energian säilymisen periaatteet. Lisäksi oppilaiden tulisi päästä tutkimaan eliöiden ja niiden elinympäristöjen sekä ihmisen toiminnan vuorovaikutussuhteita. Ravintoketjut, eläinten ja kasvien lisääntyminen, ravinnon tuotanto ja ruoan reitit sekä metsien hyötykäytön käsittely sisältyvät myös opetussuunnitelmaan. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014, 242.)

Yläkoulussa ruokateemaa voidaan käsitellä useammassa eri oppiaineessa. 7-9 luokilla biologiassa yleisinä tavoitteina on mm. kehittää oppilaiden ympäristötietoisuutta, kiinnostusta vaalia luonnon monimuotoisuutta sekä ohjata oppilaita kestävään elämäntapaan ja globaalin vastuun ymmärtämiseen. Yksityiskohtaisempia käsiteltäviä teemoja ovat ekosysteemin rakenteiden ja toiminnan ymmärtäminen, ekosysteemipalvelut, sekä erilaisten elinympäristöjen merkitys luonnon monimuotoisuudelle. Biologisten taitojen opettamisessa opiskelijaa tulisi ohjata eliökokoelman keräämiseen ja kasvien kasvattamiseen biologisten ilmiöiden ymmärtämiseksi, sekä ohjata oppilasta tekemään tutkimuksia. Asenne- ja arvotavoitteissa ohjataan opiskelijaa tekemään eettisesti perusteltuja valintoja, sekä vaikuttamaan kestäväns tulevaisuuden rakentamiseksi, kuten käsitellä kestäväää ravinnontuotantoa, biotaloutta sekä eläinten hyvinvointia. Tutkimusretkiä tulisi tehdä luontoon ja lähiympäristöön, kuten metsään perehtymään ekosysteemin rakenteeseen, toimintaan sekä ihmisen toiminnan vaikutuksiin niissä. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014, 380-381.).

Vastaavasti myös maantieto soveltuu hyvin aiheen käsittelyyn, sillä maantiede on monitieteinen oppiaine. Jos biologiassa katsantokanta asioihin on kapeampi, niin maantiedossa voidaan uppoutua ruoantuotannon kulttuuriseen ympäristöön. Opetussuunnitelmassa ohjataan vertailemaan luonnonmaisemia, tutkimaan ihmismaantieteellisiä ilmiöitä ja kulttuurimaisemia sekä elinkeinoja. Oppilaan tulisi päästä pohtimaan ihmisen toiminnan ja luonnonympäristön välistä vuorovaikutusta sekä ymmärtämään luonnonvarojen kestäväns käytön merkitys (vesi, ilma, ravinto). Oppilaat voivat tehdä kenttätutkimuksia omassa lähiympäristössä ja tutustua elinkeinoin Suomeen, kuten biotalouden mahdollisuuksiin. Myös omia kulutusvalintoja ja toimintaa vastuullisena kansalaisena tulisi pohtia ja käsitellä ilmastonmuutosta. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014, 384-386.). Lisäksi kotitalous oppiaineena mahdollistaa kestäväns kuluttamisen opettamisen ja vastuullisten valintojen tekemisen.

3.6 Ruokakasvatukseen liittyvät materiaalit

Opetuskäyttöön sopivaa oppimateriaalia ruoantuotannosta on saatavilla jonkin verran oppikirjasarjojen ja verkkomateriaalien avulla. Opettajat ovat hieman eri asemassa riippuen käytävissä olevasta kirjasarjasta ja sen tuoreudesta. Ylimääräisten verkkomateriaalien löytäminen ja niihin perehtyminen voi vaatia opettajalta erityistä kiinnostusta ja panostamista teemaan, vaikkakin niitä on tarjolla runsaasti.

Yksi materiaalien tuottajaorganisaatioista ja koulutusten järjestäjistä on ruokakasvatusyhdistys Ruukku sekä Ruokatieto. Esimerkiksi Ruokatiedon tuottama ”Ruuan reitti”-materiaali kertoo ruoan tiestä pellolta pöytään (Ruokatieto, katsottu 30.8.2020). Verkkomateriaaleissa pääsee tutustumaan koko ketjuun kalan, lihan, kasvien, kananmunan, maidon sekä viljan osalta. Materiaalia on tuotettu sekä tekstinä että videoina, lisäksi tarjolla on tehtäviä, taustamateriaalia opettajille, sekä ohjeita raaka-aineiden käyttöön. Ruokatiedon materiaaleissa näkyy vahvemmin painotus opetussisällöissä maatalouteen ja ruokaketjuun, kun taas Ruukun

materiaaleissa korostuu enemmän ruokakulttuurin tukeminen. Ruukulta löytyy myös kevyehkö ruuan reitti materiaali, joka on toteutettu selainpohjaisena monivalintapelinä piirroshahmoin. Lisäksi open ruokaopas (openruokaopas.fi) sivusto- sekä materiaali on suunnattu eri oppiaineiden aineenopettajille (Mbol, katsottu 30.08.2020). Ruoantuotannosta kertovaa materiaalia on yleisesti tuotettu yhdistyspohjaisesti projektirahoituksella, jonka vuoksi se on hajanaista, sen ylläpito ja päivitys ei ole aktiivista, toimijoiden materiaalit ovat päällekkäistä ja usein niiden markkinointi opettajille jää heikoksi. Myös MTK on tarjonnut kouluille luentovierailuja sekä tuottanut materiaaleja opettajille alkutuotantoon liittyen (MTK, katsottu 7.10.2020). Lisäksi yhdistyspohjainen materiaalityönto näkyy materiaaleissa usein toimijan taustan mukaisena painotuksena.

4 Elämystalous (Experience economy)

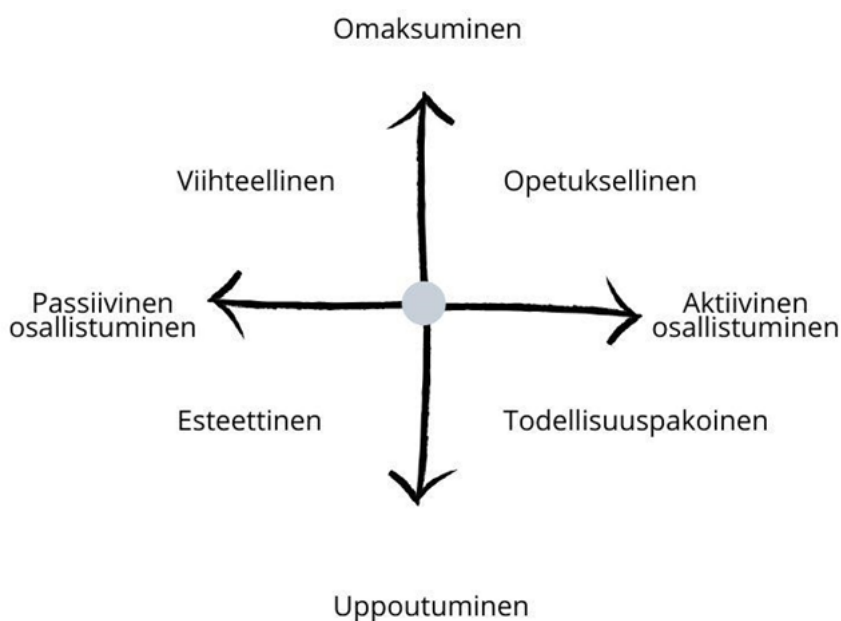
Elämystalous käsitteenä on melko uusi, eikä itse elämyskäsitteestä ole runsaasti tutkimusta olemassa. Elämyksiä on pyritty luomaan historiassa jo pitkään, mutta Disneylandiä voi pitää eräänlaisena elämystalouden ensimmäisenä virstanpylväänä. Elämykset ryhmitellään tilastoinnissa kuitenkin palvelusektorin alle. (Pine & Gilmore 2011, 3)

Elämystalouden toimintalogiikan esimerkkinä voidaan pitää kahvipapua, jossa sen arvo nousee raaka-aineesta (papu) tuotteeksi (kahvipaketti), palveluksi (take-away kahvi), kohti korkeinta tasoa, elämyksellistä kahvihetkeä kiehtovassa ympäristössä. Tuotteen elämyksellistäminen mahdollistaa katteen kasvattamisen, sillä tuotteen jalostusarvoa on kasvatettu uudella tavalla, lisäämällä merkityksiä ja sisältöä. (Pine & Gilmore 2011, 2; Tarssanen & Kylänen 2007, 107). Nykyaikana yhä isompi osa kuluttajista janoaa palveluita käyttäen niihin enemmän rahaa, kun samalla kuluttajat vähentävät tavaroihin käyttämää rahamäärää – tämän vuoksi yhä useampien tuotteiden ympärille on paketoitu palveluja. Kuluttajien arvoasteikolla kaikkein korkeimpana ovat kuitenkin elämykset, joiden vuoksi saatetaan pihistellä niin tavaroista kuin palveluista. (Pine & Gilmore 2011, 13,17). Aineettomuuden arvostus on muuttanut monia entisiä tuotteisiin perustuneita sektoreita. Musiikin myynti on vaihtunut fyysisten Cd-levyjen myynnistä verkkopohjaisiin palveluihin. Samalla kuitenkin myös musiikkiin liittyvät elämykset, kuten konserttien määrä ja niistä syntyvä tulo, on kasvanut (Statista 2020).

Elämystä ja kokemusta pidetään usein synonyyminä, vaikka elämys voidaan kuvata mielen sisäisenä tapahtumana ja kokemusta konkreettisena, ulkoisesti havaittavana. Elämystä pidetään tavallista vaikuttavampana tapahtumana, joka kehittyy voimakkaasta kokemuksesta tai kokemuksista. (Tarssanen & Kylänen 2007, 102.)

4.1 Elämyksen rakentuminen

Elämyksen muodostumisen kannalta mahdollisimman suotuisat puitteet luodaan yhdessä asiakkaan kanssa, mikäli elämyksiä halutaan tuottaa ja vähentää sattuman merkitystä (Tarssanen & Kylänen 2007, 113.). Pine & Gilmore (2011, 46) ovat rakentaneet elämyksen nelikentän, jossa havaitaan elämyksen koostuvan kahdesta eri osa-alueesta; osallistumisen tasosta (passiivinen - aktiivinen) sekä kokemuksen kuluttamisen tavasta (aktiivinen tai passiivinen), sekä näiden väliin muodostuvasta painotusalueesta.

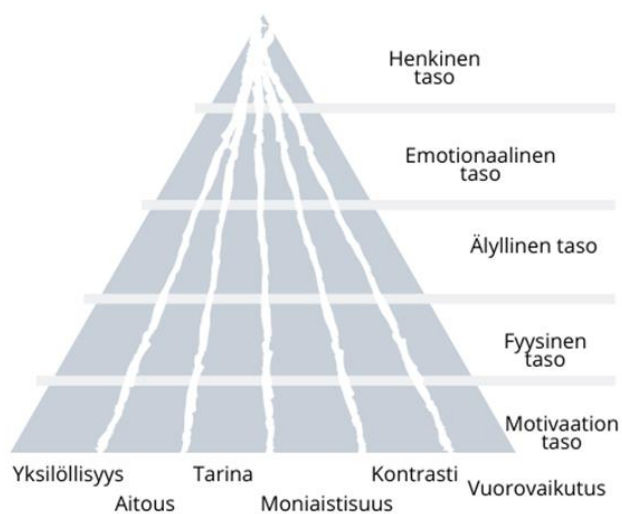


Kuvio 4: Elämyksen neljä ulottuvuutta, Experience realms (Pine & Gilmore 2011, 46)

Todellisuuspakoiset eli eskapistiset kokemukset vaativat vahvempaa uppoutumista kuin pelkät viihteelliset tai opetukselliset kokemukset ja niiden voidaan jopa nähdä olevan puhtaan viihteen vastakohta; verrattuna sohvalla makaamiseen ja tv:n katsomiseen, uhkapelit, tietokonepelit tai lasersota pelin pelaaminen vaativat aitoa osallistumista elämyksen toteutumiseksi. Internet tarjoaa valtavan alustan erilaisten todellisuuspakoisten elämysten toteuttamiseen, mikä alkoi erilaisista chattihuoneista päätyen sosiaalisen median nousuun ja applikaatiopohjaisten pelien ja palveluiden kasvuun. Toisille internet tarjoaa esim. pelien muodossa toisen todellisuuden, yhteisön, jota tavataan vain verkossa eikä kadun kahvilassa. Tämä voi olla heidän mielestään parempi ympäristö kuin todellisuus. Omaksumisen ja aktiivisen osallistumisen väliseltä alueelta löytyvät opetukselliset kokemukset, jossa itse tilanne vetää osallistujan mukaansa, mutta joka vaatii myös mielen työskentelyä. Passiivisemmassa kokemuksessa vierailija vain ihailee ja kävelee ympäristössä tai luonnossa, jolloin on kyse esteettisestä elämyksestä, kuten näyttelyvierailusta. Opetukselliseen kokemukseen osallistuvat haluavat siis oppia, todellisuuspakoiset mennä ja tehdä, viihteellisen kokemuksen kokija haluaa nauttia,

mutta esteettisen kokemuksen kuluttamisen kohdalla kyse on vain itse olemisesta miellyttävässä ympäristössä. Rikkaimmat elämykset pitävät sisällään jokaisen osa-alueen elementtejä, jolloin kokemus osuu ns. makeaan pisteeseen (sweet spot). (Pine & Gilmore 2011, 48-53,58)

Edesmennyt Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus on kehittänyt elämysten tuottamista varten niin sanotun elämyskolmio -mallin (Tarssanen & Kylänen 2007, 112-118.), joka pohjautuu Pinen ja Gilmoren (2011) kirjan teoriaan. Elämyskolmiomallin tarkoituksena on auttaa elämyspalveluiden rakentamisessa. Vaakatasosta löytyvät 6 elämyksen elementtiä tulisi olla osa tuotteistettua palvelua. Yksilöllisyys tarkoittaa palvelun ainutlaatuisuutta, joka näkyy asiakaslähtöisyytenä ja joustavuutena. Aitous on riittävää silloin, kun asiakas kokee sen uskottavana ja palvelu on jotenkin kytketty esim. paikallisuuteen. Aito tarina luo tuotteelle sekä kokemukselle sosiaalisen merkityksen ja sisällön, sekä vahvistaa asiakkaalle syyn kokea elämyksen. Moniaistillinen elämys tarjoaa syötteitä eri aisteille: visuaalisuutta, tuoksua, äänimaailmaa, makuja sekä tuntoaistimuksia. Kontrastilla tarkoitetaan asiakkaan kokemaa erilaisuutta, sillä toisen arkikokemus eri kulttuurikontekstissa voi olla toiselle eksoottinen. Vuoro-vaikutus tulisi rakentua esimerkiksi oppaan ja muiden matkailijoiden välille, sekä itse palvelutuotteen kanssa. Yhteisöllisyyden kokeminen voi olla keskeinen osa onnistunutta elämystä, jonka vuoksi ryhmässä toimiessa tuntemattomien ihmisten välille tulisi luoda kontakti. Elämyskolmion pystyakselilla havainnollistetaan elämystuotteen asiakkaan kokemuksen rakentuminen kiinnostuksen heräämisestä eli motivaatiosta elämystuotetta kohtaan, jota seuraa fyysinen taso eli aistiminen itse elämisympäristössä. Näitä tasoja seuraa älyllinen eli oppimisen taso, johon kytkeytyy ajattelu, mielipiteen muodostus ja uuden tiedon omaksuminen. Emotionaalisella tasolla koetaan itse elämyksen kokeminen sekä tunnereaktio, kuten liikutusta, onnea tai voitonriemua. Korkeinta tasoa edustaa henkinen taso, jossa koetaan henkilökohtainen muutokokemus, jolloin kokija kokee muuttuneensa ihmisenä tai saaneensa maailmankuvaan jotain uutta, kuten ajattelutavan. (Tarssanen & Kylänen 2007, 112-118.)



Kuvio 5: Elämyskolmio (Tarssanen & Kylänen 2007, 114.)

Vastaavasti Bär & Boshouwers (2018, 16-17, 56-57) rakentaa kokemuksen tason vain neliosaiseksi. Kokemus tulisi rakentua fyysisestä kokemuksesta ja aistien stimuloimisesta (body), sekä mielen ja ajattelun haastamisesta sekä aiheen esittelystä mielenkiintoisella ja aktiivisella tavalla (mind). Lisäksi vierailun pitäisi herättää tunteita (heart) sekä vierailijoiden tulisi kyetä kokemaan vierailu ja käsiteltävä aihe tärkeäksi myös henkilökohtaisesti, ei ainoastaan organisaation näkökulmasta (soul).

Hyvän elämyksen suunnittelussa on oleellista keskittyä pohtimaan, millä toimenpiteillä voidaan vahvistaa elämyksen esteettistä arvoa ja kuinka vierailijat saadaan istumaan alas ja viettämään aikaa ympäristössä. Eskapistinen eli todellisuuspakoinen puoli elämyksestä saa vierailijat uppoutumaan aktiviteetteihin ja tekee heistä aktiivisia osallistujia elämyksen luomisessa. Tätä puolta vahvistettaessa on tärkeä pohtia, miten osallistujia voi aktivoida. Opetuksellisesta näkökulmasta katsottuna tulisi pohtia, mitä haluaa vierailijoiden oppia ja muistaa, sekä millaiset toiminnot tai vuorovaikutus tukevat tavoitetta. Vastaavasti viihteellisyys on passiivinen osa elämyksen rakennetta eli vieraat voivat myös viihtyä tekemättä mitään. Tätä kokemusta voi vahvistaa suunnittelemalla, kuinka vieraiden käyttämästä ajasta tulee hausempaa tai nautinnollisempaa? (Pine & Gilmore 2011, 48-53,58)

4.2 Palvelun ja elämyksen ero

Elämyksen erottaa palvelusta mm. kokemuksen henkilökohtaisuus, mieleenpainuvuus, sekä tuntemukset. Palveluita tarjotaan asiakkaille, kun taas elämystuotteen nauttijaa kohdellaan vieraana. Palvelutaloudessa työntekijät suorittavat tietynlaista toimintoa ja tehtävää (tarjoilija, opas, myyjä jne.), kun taas elämystaloudessa työntekijät työskentelevät ikään kuin

esiintymislavalla työkuvansa mukaisessa roolissa, kohdaten vieraat. Palvelut toteutetaan ja toimitetaan asiakkaalle pyynnöstä, mutta vastaavasti elämys rakentuu ja avautuu kokemuksen aikana. Elämykset saavat ihmiset myös tyytyväisemmiksi kuin tavaroita ostamalla. Asiat, jotka tekevät ihmiset iloiseksi, saavat heidät käyttämään näihin kokemuksiin tietenkin yhä enemmän aikaa ja rahaa. Elämykset ovat myös merkityksellisempiä ja erilaistempia, ja siksi niiden arvoa pidetään korkeampana ja sen seurauksena myös niiden hinta voidaan asettaa sen mukaiseksi (Pine & Gilmore 2011, 17-19, 34).

Taloudellinen tarjoama:	Palvelut:	Elämykset:
Talous:	Palvelu	Elämys
Toiminto:	Tuottaminen	Lavastaminen
Taloudellinen tehtävä:	Aineeton	Mieleenpainuva
Ominaisuus:	Räätälöity	Henkilökohtainen
Toimitustapa:	Tuotettu tarpeen mukaan	Paljastuu kokemuksen aikana
Toimittaja:	Tarjoaja	Lavastaja
Ostaja:	Asiakas	Vieras
Kysynnän tekijät:	Edut ja hyödyt	Tuntemukset ja aistumukset

Taulukko 1. Rajattu otos kirjan kuvasta ”Economic distinctions” (taloudelliset eroavaisuudet) (Pine & Gilmore 2011, 9)

4.3 Elämyskeskukset elämysten ja oppimisen välineenä

Yhä useammat yritykset haluavat kertoa yrityksensä tarinansa kokonaisuudessaan, mutta tällaiset kokonaisuudet eivät mahdu mainoksiin tai internetsivun banneriin. Organisaatiot voivat päätyvät luomaan tiloja, elämyskeskuksia (exhibition center, worlds of wonder, WoW), joissa vierailijat pääsevät kokemaan tarinat ja historian itse. Elämyskeskuksen määritelmä löyhästi pitää sisällään suunnitellun kokemuksen tietynlaisella sisällöllä. Elämyskeskuksen tehtävänä on herättää erityisesti vierailijan mielikuviutus, inspiroida ja osallistaa tarinan tai idean pariin, sekä pystyä aiheuttamaan ”wow” reaktio, kun taas perinteisten näyttelyiden ja vierailijakeskusten tehtävänä on enemmänkin faktojen kertominen ja yleisön opettaminen. (Bär & Boshouwers 2018, 16-17, 53)

Elämysmuotoilussa tulisi huomioida tärkeimmät seitsemän eri osa-alueetta, joiden avulla voi rakentaa onnistuneen elämyskeskuksen. Näitä ovat; itse nähtävyys (tila), jossa korostuu teatralisuus (attraction), huomion ylläpitäminen (attention), läsnäolo tiedon ja ihmeiden

keskellä (precense), vierailijoiden aktivoiminen ja osallistaminen aktiviteettien keinoin (activation), inspiraation herättäminen (inspiration), kerronnan kerroksellisuus (layering) sekä vuorovaikutus ja siten keskustelun mahdollisuus (socialising). (Bär & Boshouwers 2018, 94-97)

Esimerkiksi Nestle on rakennuttanut Sveitsiin oman elämyskeskuksensa, joka koostuu tilaisuuksien järjestämiseen sopivasta, sosiaalisesta lounge-alueesta, yrityksen historiasta kertovasta alueesta, joka pitää sisällään mm. vanhan laboratorion ja jossa historiasta kerrotaan tarinoiden, pelien ja lapsuusmuistojen avulla. Näiden lisäksi elämyskeskuksesta löytyvät alueet nykyisen ruokateeman haasteiden käsittelyyn sekä yrityksen tulevaisuuden visioon, joka on toteutettu näyttelyiden avulla. Lisäksi kokonaisuudesta löytyy myymälä ja kahvila. (Bär & Boshouwers 2018, 24-25). Elämyskeskuksessa on myös mahdollista vierailla verkossa ja tutustua osin samoihin sisältöihin, kuin mitä fyysisestä ympäristöstä löytyy (Nestle, Katsottu 3.6.2020).

5 Projektin toteutus: palvelumuotoilu kehittämisen välineenä

Tämän opinnäytetyön kehittämistapa pohjautuu palvelumuotoiluun ja sen tietoperusta muodostuu Design Thinkingistä eli muotoiluajattelusta. Palvelumuotoilussa tutkimusta tehdään yleensä prosessin alussa ihmisymmärryksen lisäämiseksi, jotta tutkija ymmärtäisi paremmin asiakkaan tai käyttäjän motivaation, tapojen ja rutiinien merkityksen toimintaan. Tämä mahdollistaa samalla tutustumisen mahdollisesti uuteen aihepiiriin ja uppoutumaan tutkittavaan kontekstiin. Palvelumuotoilussa käytetään enemmän kvantitatiivista dataa kuin kvalitatiivista, sillä se mahdollistaa vastaamaan kysymykseen ”miksi”. Sen avulla ei kuitenkaan pyritä löytämään yhtä totuutta, vaan merkityksellisiä havaintoja. Ne voivat olla esimerkiksi valokuvia, videoita tai käyttäjän kommentteja. Tiedon keräyksen avulla pyritään erityisesti välttämään pelkästään oletusten pohjalta tehtäviä päätöksiä (Stickdorn, Lawrence, Hormess & Schneider 2018, 96-97).

Muotoilututkimus, jota myös palvelumuotoilussa voidaan hyödyntää, voidaan kuvata erilaisiksi toiminnoiksi, joiden tarkoituksena on hankkia ymmärrystä organisaatiosta tai yrityksestä joka palvelua tai tuotetta kehittää, tuotetta tai palvelua käyttävistä asiakkaista sekä markkinoilla olevista kilpailevista palveluista (Goodwin 2009,182).

Palvelumuotoilun prosessi itsessään kuvataan Stickdornin kirjassa toistuvana (iteratiivisena) prosessina, jossa aluksi määritetään tutkimuksen alue ja laajuus sekä tutkimuskysymykset. Tätä seuraa valmistelevala tutkimus ja tutkimuksen suunnittelu, johon kuuluu menetelmien ja otoksen valinta. Prosessi etenee datan keräykseen, joka voi koostua esim. teksteistä, haastatteluista, tai videoista, jotka tarvittaessa indeksoidaan sekä visualisoidaan. Visualisointi voidaan toteuttaa esimerkiksi persooniksi, palvelupoluiksi tai sidosryhmäkartoiksi. Näistä

kootaan yhteenveto ja analyysi, jonka tuloksena saadaan keskeiset havainnot. Ideointivaihe toimii luonnollisena jatkumona, jossa havaintojen pohjalta kehitetään uusia ratkaisuideoita. (Stickdorn ym. 2018, 98)

Monen palvelutuottajan haasteena on vääränlainen organisaatorakenne, joka estää hyvän palvelukokemuksen tuottamisen; jokainen pieni osio palvelusta voi olla hyvin suunniteltu, mutta itse palvelukokonaisuutta ei ole. Asiakasta kuitenkin kiinnostaa pelkästään, kuinka hyvin kokonaisuus toimii ja tuo hänelle arvoa. Toinen asia miten palvelut eroavat tuotteista, on palvelujen hankala standardointi sekä niiden koostuminen useista eri kosketuspisteistä (tai palvelutuokioista). Tuotokeskeiset organisaatiot usein epäonnistuvat näkemään asiakkaiden kyvyn tehdä palvelusta entistä paremman ja hyödyntää heitä arvokkaana osana prosesseja, vaan he näkevät asiakkaat ainoastaan anonyymeinä tuotteiden kuluttajina. Palvelut perustuvat kuitenkin tarjoajan ja käyttäjän väliselle vuorovaikutukselle. Tällöin voidaan puhua arvon yhteisluonnista, co-creation. On kuitenkin huomattava, että arvon yhteisluonti ei ole sama asia kuin yhteiskehittäminen, co-design/co-creation, jossa asiakkaat tai käyttäjät osallistuvat itse palvelun tai tuotteen kehittämisprosessiin. (Polaine, Løvlie, Reason, & Lovlie 2013, 22-23.)

5.1 Design Thinking eli muotoiluajattelu tiedonkeruun perustana

Vuosituhaten alussa innovaatioiden merkitys liike-elämälle nousi esiin, jonka vuoksi ne yhdistettiin osaksi yritysten strategiatyötä. Vuonna 2004 Kim ja Mauborgne kehittivät sinisen meren strategian, jossa pyrittiin löytämään uusia, kilpailemattomia segmenttejä ja uusia mahdollisuuksia yrityksille, joka haastoi perinteisen "punaisen meren" tavan toimia eli asiakkaiden varastamisen toiselta. Arkkitehtuurista 80-luvulla noussut muotoiluajattelu nähtiin metodologiana, joka tukee ja mahdollistaa innovaatioiden syntymisen. Palvelumuotoilu pohjautuu muotoiluajatteluun, jonka viimeaikaisen suuntauksen juuret ovat peräisin muotoilutoimisto IDEO:sta ja Stanfordin yliopiston muotoilukoulusta (Stanford's D. School). Molemmat organisaatiot ovat edistäneet ajattelumallien jalkauttamista yritysmaailmaan. (Johansson & Woodilla 2009, 3).

Käsitteenä muotoiluajattelu on ehkä hämmentävä ja moninainen. Tschimmel (2012, 1) määrittelee muotoiluajattelun olevan ajattelutapa, joka johtaa muutokseen, evoluutioon ja innovaatioon, sekä uusiin elämisen ja yrittämisen muotoihin. Brown (2009,4) määrittelee taas muotoiluajattelun olevan sitä, että muotoilijan työkalut annetaan tavallisten ihmisten käyttöön.

Muotoiluajattelun keskiössä on aina ihminen (asiakas tai loppukäyttäjä); suunnittelu perustuu aina hänen tarpeisiinsa, mukaan lukien tiedostamattomat,

täyttämättömät sekä myös ne tarpeet, joita asiakas ei osaa kertoa tai kuvailla. Jotta näihin eri tarvetyyppeihin pystytään vastaamaan, muotoiluajattelussa sovelletaan monia tarkkailuun ja kuunteluun perustuvia tutkimusmenetelmiä. Tämä mahdollistaa ihmisten prosesseihin liittyvien tarpeiden, tehtävien, sekä vaiheiden järjestelmällisen ymmärtämisen. (Motee 2013, 66)

Muotoiluajattelulla pyritään vastaamaan ihmisten tarpeisiin; sen sijaan että suunnittelijaa pyydetään parantamaan nykyistä tuotetta, pyritäänkin tuottamaan uusia ideoita, jotka vastaavat paremmin kuluttajien tarpeita ja toiveita (Brown 2008, 2). Asiakkaan kokemuksen, tunteiden, tarpeiden, toiveiden, uskomusten ja unelmien ymmärtäminen on muotoiluajattelussa keskiössä. Näiden samojen asioiden ilmentyminen kvantitatiivisessa tutkimuksessa on todella vaikeaa. Muotoiluajattelu eroaa myös siitä, kuka kutsutaan mukaan innovointiin ja ketä prosessiin osallistetaan; ei pelkästään johtajia, asiantuntijoita ja kehittäjiä. Jokaisella ihmisellä on oma erilainen maailmankatsomus ja kokemusmaailma, mikä heijastuu erilaisiin ratkaisuihin. Numeroiden ja datan tutkiminen ei paljasta ihmisten syvimpiä ajatuksia, tunteita ja motiiveja, vaan se vaatii vuorovaikutusta. Asiakasmassan takana on aina yksilöitä, joiden yksilöllisestä ymmärtämisestä saa parhaan tiedon kehittämistyöhön.

Kun ajatellaan perinteistä johtamisen mallia, jossa ajattelu on pääasiassa rationaalista ja objektiivista, pyrkimyksenä on etsiä oikeita vastauksia ja tehdä nopeita päätelmiä tilanteista (Tschimmel 2012,5). Nämä lähtökohdat eroavat muotoilullisen ajattelun tavoitteista. Muotoiluajattelu pohjaa optimismiin, ennakoimattomuuteen sekä kannustaa kokeiluun.

Design Thinking on myös iteroivaa ja ei-lineaarista, mikä kertoo siitä, että ratkaistava ongelma voidaan aluksi nähdä väärin ja asetelma voi muuttua prosessin myötä. Organisaatiokulttuurissa on myös tärkeää hyväksyä kokeileminen, epäonnistuminen ja erehtyminen, koska prosessissa lopputulos ei ole välttämättä täysin oikea ensimmäisellä kerralla (Kolko 2015, 69).

Goodwin kyseenalaistaa vahvasti yleisenkin näkemyksen, jossa ratkaisua pitäisi kysyä asiakkaalta. He tuntevat omat tarpeensa ja ovat hyviä huomaamaan ongelmia. Kirjassaan hän nostaa kuitenkin esille, että ratkaisujen keksimisessä asiakkaat eivät ole kuitenkaan aina parhaimpia, sillä heiltä puuttuu usein kyseisen asian erityistuntemus. Asiakkaat saattavat ehdottaa tietynlaista ideaa tai ratkaisua, koska kokevat että se voisi ratkaista heidän tarpeensa, mutta hyvä suunnittelija pystyy kuitenkin ymmärtämään perimmäisen tarpeen, ja kehittämään

ratkaisuja, joita käyttäjä ei olisi osannut edes ehdottaa ja jotka palvelevat myös muita. (Goodwin 2009, 324-326)

Tämän vuoksi ei ole olemassa oikotietä, jossa kattavan ja parhaan vastauksen palvelujen kehittämiseksi saisi suoraan asiakkaalta vain kysymällä. Mutta asiakkaiden osallistaminen prosessiin ja suunnitteluun mahdollistaa uusien näkökulmien esiintuomista sekä vähentää riskiä, joka liittyy näkemysten tai oletusten varaan perustuvaan suunnittelutyöhön.

5.2 Konstruktiivinen tutkimusote

Koska kehittämistehtävänä oli luoda konkreettinen suunnitelma, oppimis- ja elämysympäristön konsepti, tutkimuksen teoreettiseksi lähtökohdaksi muodostui konstruktiivinen lähestymistapa. Konstruktiivinen tutkimus on tutkimuksellisen kehittämisen yksi lähestymistavoista, joka muistuttaa lähestymistapana innovaatioiden tuottamista. Tutkimuksellisen kehittämishankkeen lähtökohdan muodostavat kehittämiskohteen tunnistaminen ja siihen liittyvien tekijöiden ymmärtäminen, jolla on tavoitteena jonkinlainen muutos, kuten tuote tai palvelu, prosessi, malli tai menetelmä tai uuden työkalutuurin kehittäminen. Konstruktiivisessa tutkimuksessa on oleellista yhdistää käytännön ongelma ja sen ratkaisu teoreettiseen tietoon. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 24, 65)

Tutkimuksen ydinkäsite eli uusi konstruktio, on abstrakti käsite, jolla on loputon määrä mahdollisia toteutumia, sillä niitä ei löydetä, vaan ne keksitään ja luodaan. Tämän vuoksi konstruktiiviselle tutkimusotteelle on tyypillistä, että tutkijalla itsellään on iso vaikutus prosessin lopputulokseen oman roolinsa ja vuorovaikutuksensa vuoksi. Uudenlaisen konstruktion kehittäminen tulisi nähdä eräänlaisena ryhmätyönä, johon sekä käytännön edustajat että tutkija vaikuttavat, ja joka perustuu sekä arjesta peräisin oleviin että teorialähtöiseen dataan. Konstruktiivisen tutkimusotteen perusteet pohjaavat sille, että siinä keskitytään tosielämän ongelmiin, jotka pyritään ratkaisemaan kokeilevasti itse käytännössä, hyödyntäen aikaisempaa teoriaa. Tässäkin tutkimusmenetelmässä pyritään luomaan uutta teoreettista sisältöä, esimerkiksi refleктоimalla tutkimuksessa syntyneitä havaintoja aiempaan teoriaan tai jalostamaan niitä. (Lukka 2001).

Konstruktiivisen tutkimuksen vaiheet rakentuvat yleensä mielekkään ongelman etsimisestä, syvällisen teoreettisen ja käytännöllisen tiedon hankkimisesta liittyen kehittämiskohteeseen, ratkaisujen laatimisesta, niiden toimivuuden testauksesta ja konstruktion oikeellisuuden osoittamisesta, teoriakytkentöjen näyttämisestä ja ratkaisun uutuusarvon osoittamisesta, sekä soveltamisalueen laajuuden tarkastelusta. Mallia menetelmiin otetaan yleensä tapaustutkimuksesta,

jolloin aineiston keruussa voidaan käyttää ryhmäkeskusteluja, kyselyitä sekä haastatteluita. (Ojasalo et al. 2009, 67).

5.3 Kehittämismalli

Yksi yleisimmin käytetyistä muotoiluajattelun kehittämismalleista on British Design Councilin luoma tuplatimantti eli Double Diamond -prosessimalli. Tuplatimantissa prosessi on jaettu neljään vaiheeseen. Aluksi Discover- eli löydä-vaiheessa hankitaan ymmärrystä, vaikutteita ja tietoa teemaan liittyen sekä esitetään kysymyksiä, havaitaan ongelmia ja luodaan tutkimushypoteesi. Perään seuraa Define eli määritä-vaihe, jossa suodatetaan hankittua materiaalia, keskityttyään oikeisiin havaittuihin ongelmiin tai asioihin, sekä muodostetaan ratkaisuehdotuksia ja testataan niitä. Develop eli kehitä-vaiheessa tiedon, ymmärryksen ja havaittujen haasteiden pohjalta luoduista ratkaisuehdotuksista siirrytään tarkempaan iteratiiviseen kehittämisvaiheeseen. Deliver eli toimita-vaiheessa konseptista suoritetaan viimeiset testaukset, sekä siirrytään toteutukseen ja lanseeraukseen. (Design Council 2007, 6-23).

Tämä prosessimalli ei kuitenkaan soveltunut tähän projektiin sellaisenaan. Tämän mallin pohjalta loin oman prosessimallin, jossa on iteratiivinen rakenne ja joka koostuu samoista vaiheista (tutki, määritä, kehitä ja toimita). Prosessikuvan alussa ”konseptipallo” muodostuu lähtötilanteesta, sekä toimeksiantajan reunaehdoista ja tavoitteista. Eli liikkeelle ei lähdetty tyhjästä, vaan tiettyjen linjausten valossa. Konstruktivisen tutkimusotteen myötä konsepti kasvaa, muuntuu sekä muotoutuu aineiston ja asiakasymmärryksen kasvaessa. Jokainen aineistonkeruun hetki voidaan ajatella tuovan uutta tietoa ja ymmärrystä iteratiiviseen sykliin samalla, kun syntyy tarkempi kuva reunaehdoista, haasteista ja mahdollisuuksista. Keskeinen eroavaisuus omassa prosessimallissa on alusta alkaen jatkuva ”kehitä” vaihe tiedonkeruun taustalla, jonka vuoksi ei ole olemassa mitään tiettyä hetkeä, jolloin itse konseptin kehittäminen olisi vasta alkanut. Ajattelutyö erilaisista mahdollisista vaihtoehtoista käynnistyi heti projektin alkaessa ja jatkui koko prosessin.



Kuvio 6. Tutkimuksen konseptoinnin "lumi-pallo" prosessimalli visualisoituna

6 Tutkimuksen vaiheet ja aineistokeräyksen menetelmät

Kehittämisessä on lähdettävä aina liikkeelle asiakkaasta ja hänen tarpeistaan. Se on yksi syy, miksi tässä konseptointiprojektissa on panostettu vahvasti haastatteluihin ja ideoiden sekä toiveiden keräämiseen. Palveluiden ja kokemusten maailmassa asiakkaiden vaatimukset ovat kasvaneet ja kasvavat entisestään, koska yhä useampi taho on kilpailemassa kaupunkilaisten vapaa-ajasta. Lapset, nuoret, perheet ja opettajat tarvitsevat syyn tullakseen Viikkiin, joko erityisesti oppimaan ruokakasvatuksesta tai vain nauttimaan vapaa-ajasta ja yhdessäolosta, sekä siinä samalla kokemaan ja oppimaan. Kokemuksen täytyy olla riittävän mielenkiintoinen ja kestoltaan riittävä, jotta myös useat lapsiperheet arvioisivat kohteen vierailun arvoiseksi myös Viikin lähialueita kauempaa.

Tutkimusprojektissa oli minun silmiini kaksi eri asiakasryhmää: 1. ohjausryhmäläiset eli toimeksiantajat sekä 2. loppukäyttäjäasiakkaat. Loppukäyttäjien toiveet ja odotukset tuli saada vastaavaan mahdollisimman hyvin toimeksiantajien tavoitteita ja reunaehtoja. Aloituspalaverissa määriteltyjen asiakasryhmien pohjalta, valikoitui tiedonhankinta ja asiakasymmärryksen kerääminen erityisesti opettajiin, sekä lapsiperheisiin. Tämä erityisesti siksi, että kyseiset henkilöt tekevät ratkaisut vierailua koskien. Aineiston keruu tapahtui syksyn ja alkutalven 2019 aikana, pois lukien vertailukehittämiseen tähdännyt tutustuminen Heureka näyttelyyn kesällä 2020.

Tämän tutkimuksen menetelmiksi valikoituivat tarkkailu/havainnointi, vertailukehittäminen, tutustuminen tilaan ja alueeseen, pikahaastattelut, konteksti- ja teemahaastattelut, palautekysely, sähköinen kysely sekä työpöytä tutkimus, joka piti sisällään mm. materiaaleihin

tutustumisen. Kokonaisuudessa tutkimuksen tiedonkeräyksessä haastattelut korostuivat aiotua enemmän. Tarkoituksena oli aluksi toteuttaa myös ideointityöpajoja opettajien tai oppilaiden kanssa kouluissa tai paikan päällä, mutta kontaktoituani useita Helsingin kouluja suoraan opettajan tai rehtorin kautta, kävi nopeasti selville opettajien olevan liian kiireisiä irrottautumaan aiheen pariin tavoiteaikataululla, vaikkakin he pitivät aihetta mielenkiintoisena sekä tärkeänä.

Jokaiselta haastateltavalta kysyttiin osittain samankaltaisia teemakysymyksiä, mutta osittain erilaisia johtuen eri kohderyhmästä. Tarkoituksena tässä oli se, että erilainen tieto ja näkökulma asiaan rikastuttaa kokonaisuutta ja luo laajempaa ymmärrystä mahdollisista tarpeista.

Ohjausryhmän aloituspalaverin sisältöä ei käsitellä tässä osiossa enää uudelleen.

Tiedonkeruun järjestys	Tiedon alkuperä	Tiedon muoto	Tarkoitus	Metodi tiedonkeräämiseen
1.	Päivä maalla-tapahtuma Viikissä	Havainnointia, pikahaastatteluja, sähköinen palautekysely	Lapsiperheiden motivaatio, toiveet ja tarpeet	Muistiinpanot, valokuvat.
2.	Lastentarhanopettaja	Kontekstihaastattelu koetilalla	Asiakasymmärryksen kasvattaminen. Päiväkotiryhmien tarpeet ja toiveet	Haastattelun nauhoitus
3.	Toisen asteen opettaja	Kontekstihaastattelu Koetilalla	Asiakasymmärryksen kasvattaminen vanhempien opiskelijoiden osalta.	Haastattelun nauhoitus
4.	Biologian, maantiedon ja kotitaloustiedon opettajat	Havainnointi, keskustelun seuraaminen ja Open Ruoka-opas koulutusmateriaaliin tutustuminen	Asiakasymmärryksen kasvattaminen aineenopettajien näkökulmasta, opetusmateriaaliin tutustuminen	Muistiinpanot

5.	Kaupunkilaiset (erityisesti Viikki+lähialueet)	Sähköinen kysely, joka jaettiin mm. lähialueiden Facebook-ryhmissä.	Haastattelujen myötä nousseiden ajatusten ja ideoiden validointi.	Sähköisen kyselyn tulokset analysoituna.
6.	Ympäristökasvattajan haastattelu	Teemahaastattelu	Ulkona toteutettava ruokakasvatus konseptin kehittäminen	Muistiinpanot
7.	Peruskoulun alakoulun opettajan haastattelu	Puhelinhaastattelu	Alustavien ideoiden validointia ja esittelyä	Muistiinpanot
8.	Tutustuminen koulukirjoihin	Selailu, lukeminen	Ymmärrys eri oppiaineiden ja kirjasarjojen tapaa käsitellä ruoantuotantoa.	Valokuvat, muistiinpanot
9.	Ruokakasvatus- ja kouluruokailuverkostojen tapaaminen	Ryhmäkeskustelu	Ymmärryksen kasvattaminen toteuttajapuolen haasteista	Muistiinpanot
10.	Biologian, maantiedon ja kotitaloustiedon opettajat	Ruoka eettisenä kysymyksenä -opekoulutus. Tarkkailu/havainnointi/tutustuminen,	Alustavan konseptin validointia, palautteen hakemista. Biologian Ja Maantieteen Opettajien Liitto Bmol Ry:n koulutuspäivä	Muistiinpanot
11.	Heureka näyttely ”Pellolta avaruuteen”	Näyttelyyn tutustuminen	Arvioida näyttelyssä toteutettuja ratkaisuja, niiden toimivuutta ja mielenkiintoa. Vertailukehittäminen.	Valokuvat sekä videoklipit

Taulukko 2. Taulukossa on kuvattuna tiedonhankinnan järjestys, tiedon alkuperä, tiedon muoto, tarkoitus ja metodi tiedon keräämiseen.

6.1 Päivä Maalla

Ensimmäinen tiedonkeräys tapahtui tilalla järjestettävässä jokasyksyisessä Päivä Maalla-tapahtumassa, jonka järjestivät ainejärjestö Sampsu ry sekä paikallinen kirkko. Tapahtuma oli suunnattu lapsiperheille ja tilaisuudessa oli mahdollisuus kukistaa navettaan, tutustua

koneisiin, päästä traktorin perävaunussa ajelulle, ajella polkutraktoreilla sekä nauttia poni- ja hevosratsastuksesta. Tilaisuudessa oli myös useita myyjiä sekä kahvilatoimintaa. Tiedonkeruu tapahtumassa koostui pikahaastattelujen tekemisestä, joissa vastaajakunta koostui 6 lyhyestä haastattelusta, joissa vastaajajoukko koostui 30-40 v. vanhemmista sekä yhdestä eläkeläisestä. Lisäksi otin valokuvia tapahtumasta. Tapahtuman jälkeen kerättiin palautetta sähköisellä kyselyllä, joka oli jaossa tapahtuman Facebook sivun kautta. Kysely koostui seuraavista kysymyksistä; Ikä, sukupuoli, olen matkassa (yksin, lasteni kanssa, koko perheen kanssa, ystävän/ystävien), Miksi päätit tulla vierailemaan tapahtumaan? (Nauttimaan yhteisestä ajasta perheen kanssa, katsomaan eläimiä, näkemään mistä maito (& ruoka) tulee, nauttimaan luonnosta & ulkoilemaan, katsomaan koneita ja laitteita, muu). Lisäksi kyselyssä oli avoimia kysymyksiä; Mikä tekisi tapahtumasta entistä paremman ja millaisia tapahtumia tai tilaisuuksia toivoisit järjestettävän alueella jatkossa? Vastaajat antoivat lopuksi vastauksen ”Kuinka tyytyväinen olit tapahtumaan”? (arvosana 1-5).

6.2 Lastentarhanopettajan kontekstahaastattelu

Haastattelu toteutettiin nauhurin kanssa Viikin koetilan ympäristössä tutustuen ensin navetan yläkertaan sekä tämän jälkeen ulkoalueisiin. Olin valinnut teemahaastattelun ensimmäiseksi tiedonkeruun malliksi, jotta saisin mahdollisimman laajan kuvan opettajan havainnoista ja näkökulmasta, ilman, että ohjaisin ja rajaisin keskustelun kulkua liikaa. Tämä tapahtui siten, että pyysin häntä kuvittelemaan saapuvansa vierailulle päiväkotiryhmänsä kanssa ja kertomaan vapaasti omista huomioistaan, mielenkiintoisista havainnoista kuin myös vierailun kannalta mahdollisista ongelmista liikkuessamme tilan alueella. Ainoastaan tarvittaessa ohjasin keskustelua lisä- ja tarkentavien kysymysten avulla. Käsiteltäviä teemoja olivat vierailuun valmistautuminen lasten kanssa, vaatimukset ja tarpeet vierailuun ja tiloihin liittyen, sekä asiällöt ja aktiviteetit pedagogiikkaan liittyen. Haastattelun kesto oli 1,5 h.

6.3 Peruskoulun (alakoulun) opettajan haastattelu

Puhelimessa toteutettiin noin 30 min mittainen puolistrukturoitu haastattelu, jossa keskityttiin erityisesti opettajan kokemuksiin koskien 1-3 luokkalaisten ruokakasvatusta. Käsiteltyjä kysymyksiä olivat: Mikä on käsityksesi lasten ruokaosamisesta? Tietävätkö lapset (kuinka konkreettisesti) mistä ruoka tulee? Mitä eroja eri luokka-asteiden osaamisella on, mitä tietävät 1-2, 3-4, 5-6 luokkalaiset? Miksi ruoka-asia jää käsittelemättä/tai hyvin vähälle? Lisäksi haastateltavalta kysyttiin vierailun mahdollisesta kestosta ja keskusteltiin toiminnallisuuden mahdollisista toteutustavoista.

6.4 Toiseen asteen aineenopettajan kontekstihaastattelu

Tämä haastattelu toteutettiin myös teemahaastatteluna. Käsiteltäviä teemoja oli vierailun liittäminen osaksi kurssiopetusta, vierailun mahdollistaminen, oppimismateriaalit ja aktiviteetit. Kesto 45 min.

6.5 ”Open ruokaopas: Toiminnallista oppimista kestävän ruuantuotannon ja kulutuksen kysymysten parissa -opettajakoulutus” Lahdessa

Osallistuin biologian ja maantieteen opettajien liiton Bmol:in järjestämään koulutukseen yhdessä biologian, maantiedon ja kotitalousopettajien kanssa. Koulutukseen osallistuminen mahdollisti usean eri oppiaineen opettajan kohtaamisen, keskustelun ja kuuntelun koko päivän ajan ruokakasvatus teeman ympärillä. Päivän aikana kerätty aineisto koostui opettajien ja koulutuksen vetäjien välisten keskustelujen seuraamisesta, havainnoinnista sekä opetusmateriaaliin tutustumisesta toiminnallisten harjoitusten kautta.

6.6 Sähköinen kysely kaupunkilaisille

Sähköinen kysely toteutettiin lokakuun lopussa-marraskuun alkupuolella. Kyselyn kysymykset oli muodostettu tähän asti tutkimuksessa kerätyn tiedon ja asiakasymmärryksen pohjalta. Kyselyn erityinen tarkoitus oli validoida tässä vaiheessa ideana tai haastatteluissa esille nousseita mahdollisia konseptin osa-alueita ja kehityssuuntia. Painopiste kysymyksissä oli erityisesti lapsiperheissä, jotka voisivat olla mm. potentiaalisia viikonloppukäyttäjiä. Kyselyä jaettiin Viikin lähialueiden Facebook sivuilla sekä ryhmissä, sekä ruokakasvatukseen liittyvissä kanavissa. Vastaaajia oli 53. Kysely koostui taustatiedoista (ikähaarukka, sukupuoli), monivalintakysymyksistä sekä avoimesta kysymyksestä. Avoimella kysymyksellä mahdollistettiin myös yhä uusien ideoiden esiin nosto.

”Millaisia tapahtumia ja aktiviteetteja toivoisit järjestettävän Viikin opetus- ja tutkimustilan ympäristössä? ” (mahdollisuus vastata useita).

- Tutustumiskierroksia maatilalla (mm. navettaan)
- Kesäleirejä ja kerhoja teemaan liittyen
- Erilaisia käytännönläheisiä työpajoja mm. vuodenkiertoon liittyen (esim. sadonkorjuu, kylvä)
- Yhteisöllistä palstaviljelyä/ kumppanusmaataloutta
- Kahvila/ravintolatoiminta laajemmilla aukioloajoilla
- Maatilatori/Reko-piste
- Teemaan liittyvän tutkimuksen esittelyä
- Teemaan sopiva leikkipaikka/leikkipuisto
- Opastettuja/pelillistettyjä/ lisätyn todellisuuden ulkoilureittejä
- Syötävä puisto (vihervalue joka koostuu marjapensaista ja hedelmäpuista)
- Kulttuuri (esim. tanssit, musikat/esiintyjät, taiteilijat)

Avoin kysymys oli: ” Miten muuten tekisit alueesta mielenkiintoisen vierailupaikan? Mikä saisi sinut tulemaan paikan päälle yhä uudestaan viettämään aikaa?”

6.7 Ympäristökasvattajan haastattelu

Ruoka- ja ympäristökasvattajan haastattelu toteutettiin teemahaastatteluna, jossa fokus oli ulkona toteutettavien, osallistavien menetelmien kokemuksissa ja hyödyntämistavoissa sekä kokemuksista koulupuutarhojen käytöstä. Haastattelussa kävimme lävitse pääkaupunkiseudulta löytyvät ulkona sijaitsevat ruoka-kasvatusympäristöt, erilaiset toimintamallit, niihin liittyvät kokemukset, käytännön haasteet sekä opettajien suhtautuminen ja kiinnostus näihin.

6.8 Tutustuminen koulukirjoihin

Tutustuin alkutuotantoa ja ruokateemaa peruskouluissa käytettävien kirjasarjojen kautta perehtyen siihen, missä laajuudessa ruoantuotannosta puhutaan ja missä yhteydessä. Kirjasarjat olivat pääsääntöisesti uuden opetussuunnitelman mukaisia. Läpikäytyjä kirjoja olivat: Tutkimusmatka (ympäristöoppi, 5lk. Otava.), Elo, Elämä (biologia, 7lk. Otava), Maa, elämän planeetta (maantieto, yläkoulu, Otava), sekä KM Suomi (maantieto, yläkoulu, Otava).

6.9 Ruokakasvatus- ja kouluruokailuverkoston tapaaminen

Osallistuin noin 20 henkilön tapaamiseen, jossa osallistujajoukko koostui pääasiassa eri järjestöjen ja korkeakoulujen ruokakasvatuksen parissa työskentelevistä henkilöistä. Tapaamisen virallinen tarkoitus oli käydä keskustelua alaan liittyvistä haasteista sekä ajankohtaisista teemoista, jota seurasin sivusta. Koostin pienryhmissä tapahtuneen keskustelun purun pohjalta haasteita ruokakasvatuksen tähän hetkeen ja toteutukseen liittyen.

6.10 Ruoka eettisenä kysymyksenä -opekoulutus

Koulutuspäivän 22.11.19 Helsingissä järjesti Bmol ja osallistujina oli aineenopettajia (biologia, maantieto, kotitalous) ympäri Suomea, yksi opettaja itse oli luomumaitotilallinen. Päivä koostui Eläinten hyvinvointikeskuksen luennosta (EHK), toiminnallisista harjoituksista sekä vierailusta Viikin tutkimus- ja opetusnavettaan.

6.11 Heureka näyttely ”Pelloilta avaruuteen”

Kesäkuussa 2020 Heurekaan avautui maatalousteemainen näyttely, jossa painopisteenä oli maito sekä maaperä. Näyttely oli toteutettu yhteistyökumppanien kanssa. Vierailin näyttelyssä päiväkotikäikäisen poikani kanssa, jotta sain hieman näkökulmaa sen kiinnostavuuteen erityisesti lapsen näkökulmasta.

7 Aineiston tulokset

Koska palvelumuotoilu on ihmiskeskeinen lähestymistapa, jossa ymmärrystä ja ideoita kerätään ihmisiltä itseltään, on aineistolähtöinen analyysi parhaiten sopiva palvelumuotoilun menetelmin tehtävään kehittämistyöhön. Tutkimuksen aineisto koostui erilaisista aineiston keuruun muodoista; muistiinpanoista, valokuvista, tarkkailusta, konteksti- puhelin ja pikahaastattelusta, sähköisistä kyselyistä sekä teemakeskustelusta. Kerätty aineisto analysointiin pääasiassa aineistoa pelkistämällä eli redusoidulla sekä teemoittamalla, sillä kerättyä aineistoa hyödynnettiin asiakaspersonien rakentamisessa kuin myös itse oppimis- ja elämyskeskukseen liittyen toiveiden ja huomioiden ylöskirjaamisessa. Työskentelytapana minulla oli aineiston purun jälkeen lähteä teemoittelemaan tarpeita ja toiveita sähköisesti listauksiksi, jotka edustivat ohjausryhmän kanssa ennalta sovittuja kohderyhmiä. Tämä tapahtui yhdistelemällä eri menetelmin kerättyjä aineistoja. Näiden toiveiden ja kohderyhmientarpeiden pohjalta loin asiakaspersonat, jotka toimivat itse konseptointityön pohjana.

Tuloksia on ryhmitelty siten, että opettajien haastattelut ovat peräkkäin sekä Open ruokaopas-koulutusten tulokset on esitetty yhdessä.

7.1 Päivä Maalla tapahtuman tulokset

Haastatteluissa nousi esiin erityisesti tapahtumassa eläinten suuri merkitys vanhemmille sekä lapsille; niiden kanssa haluttiin olla vuorovaikutuksessa, kuten ratsastamalla tai pääsemällä koskemaan sekä silittämään niitä. Maatalouskoneet nostettiin myös mielenkiintoiseksi asiaksi, vaikkakaan ne eivät olleet toiminnassa tapahtuman aikana. Tapahtuma tarjosi vierailijoille vaihtelua arkeen sekä mukavan tavan ulkoilla lasten kanssa. Osaa haastatteluista kiinnosti myös käyttää tilaisuutta keinona näyttää lapsille, mistä ruoka tulee.

”Lehmät oli parasta ja se kone (lypsyrobotti). Se oli kiva. Lehmät osasivat mennä itse lypsyrobottiin. Hevoson kyytiin oli kiva mennä. Olisi toivonut porsaita ja leikkipuistoa.”
(Poika 4 v.)

”Miten kauan lypsy kestää? Miten kauan vei käsin? Paljonko yhdessä lypsykerrassa tulee maitoa, paljonko päivässä? Mihin maito menee, pystyykö ostamaan tilalta raakamaitoa?” (Mies, +30 v.)

Negatiivisina asioina esiin nousi ravintolan ja ruokailumahdollisuuden puute (myytävänä tilaisuuden kojuissa oli mm. kahvia, pullaa ja makkaraa). Moni haastatteluista oli ollut tilaisuudessa aikaisemminkin ja tämän sekä laitumelle lasku tilaisuuden ruuhkaisuus ja jonotus nousi epäkohtana esiin. Näkyvyys navettaan oven suuaukolta oli huono, eikä esimerkiksi lypsyrobotin toimintaa nähnyt. Aktiviteetteja toivottiin lisää lapsille, sillä jonottamista oli liikaa, kuten

talutusratsastukseen. Aikuiset kaipasivat lisää informaatiota ja opastusta maatilatoiminnasta. Ilmaisuus ja tapahtuman vapaa aikataulu sai kiitosta.



Kuvio 7. Tilaisuuden aikana näkymä navettaan oli huono sivuovesta, eikä lypsyrobotin toimintaa nähty. Vierailijoita ei päästetty parvelle.

Tilaisuuden sähköiseen palautekyselyyn vastasi 20 henkeä, joista suurin osa oli 30-40-vuotiaita naisia, jotka olivat tapahtumassa joko yksin lastensa kanssa (60 %), koko perheen kanssa (45 %) tai ystävän/ystävien (20 %). Merkittävimmät neljä syytä tulla tapahtumaan monivalintaosiossa olivat seuraavat (vastausprosenttien kanssa): ”Nauttimaan yhteisestä ajasta perheen kanssa” 80 %, ”Katsomaan eläimiä” 70 %, ”Nauttimaan luonnosta ja ulkoilemaan” 50 %, ”Katsomaan koneita ja laitteita” 40 %. ”Mikä tekisi tapahtumasta entistä paremman” vapaan tekstikentän vastauksissa kaivattiin erityisesti eläimiä, monipuolisemmin ja rapsuteltavaksi, lisää toiminnallista ohjelmaa lapsille, sekä parempia opasteita alueelle. Tapahtumatoiveiden osalta toivottiin alueelle lisää koko perheen tapahtumia, lähi- ja pientuottajien toria, kulttuuria, kuten musiikkia. Alla poimintoja:

”-Lapsille voisi olla hauska ohjelma esimerkiksi omatoimisesti tehtävä tietokilpailu, jossa vastaukset löytyisivät kiertelemällä alueella. Tai valokuvasuunnistus tms.”

”Eläimiä monipuolisemmin ja lähemmin tarkasteltavana.”

”Enemmän eläimiä nähtävillä ja lapsille toiminnallisia pisteitä. Joku esiintyjä olisi kiva.”

”Haluttiin hepparatsastusta. Koitettiin kolme kertaa mennä, mutta jono oli aina liian pitkä. Lopulta ei päästy. Ehkäpä voisi jatkossa olla pari heppaa. Maksavia asiakkaita oli kirjaimellisesti jonoksi asti.”

”Traktorilla ajelu oli todella erikoista. Penkkareiden lisäksi ei tule moista tilaisuutta vastaan. Jatsoon!”

Erityisen mielenkiintoista oli se, että ainoastaan yksi kahdestakymmenestä vastaajasta valitsi vaihtoehdon ”Näkemään, mistä maito (& ruoka) tulee”. Tämä voi osaltaan heijastaa sitä, että koko perheen tilaisuuksissa itse informaatio tai asiapainotus ei välttämättä ole ykkössyy vierailulle, vaan itse kokemus, eläimet ja ympäristö. Tämän vuoksi on tärkeää tarjota sisältöjä ja houkutusia, jotka kiinnostavat vierailijoita saapumaan paikalle, mutta jotka herättävät vierailijat innostumaan samalla myös ruoantuotannon teemasta. Vastaajista 10 kpl antoi arvosanaksi 4, 7 kpl arvosanaksi 5, 2 kpl arvosanaksi 3, sekä 1 kpl arvosanaksi 2.

7.2 Lastentarhanopettajan haastattelu

Keskustelussa esiin nousivat erityisesti tiloihin liittyvät asiat. Tällä hetkellä navetan yläker-taan siirryttäessä vastassa on jyrkät portaat heti sisäänkäynnissä (ei liikuntarajoitteiselle). Lapset tarvitsevat hyvät riisuutumistilat, tilan, jossa voi tehdä jonon/piirin, sekä vessat. Näkyvyys ja turvallisuusasiat tulivat esille, ja hän piti ehdottamaani lasitusideaa hyvänä, ettei kukaan putoa ja kaikki näkisi hyvin. Lypsyrobottiin sekä lapsia kiinnostavaan lehmien ruokin-tapöytään ei ollut hyvää näkyvyyttä. Lapset tarvitsevat eväidensyöntitilan ja leikkipaikan, joka voisi liittyä jollain tavalla teemaan. Navettaan tutustuminen vaatii tarkkaavaisuutta ja sen vastapainoksi tarvitaan toiminnallisuutta. Hän piti ehdottomaani ”virtuaalista tutustu-mista eri maatiloille” hyvänä ideana, sillä samalla hoituisi digikasvatuksen edistäminen.

“Lapsia kiinnostaa hyvin paljon samat asiat, mitä heillä itsellään on. Nakki lautasella kirja olisi ihan mahtava perehdytysmateriaali ennen vierailulle tuloa, ollaan vähän tietoisia siitä, että on vasikka ja hieho ja kaikki muut. Sitten kun lapsi näkee täällä, niin voi vähän havain-noida, että kuka on mikäkin lehmä, mikä on pihatto. Sitten kun tulee, niin voi jo yhdistää tietoa. ...-Lapset haluaa aina konkretiaa ja tuntea kaikilla aisteilla. Ruoka on läsnä niin mo-nena hetkenä arjessa lapsilla ja se kiinnostaa, tähän asiaan voi syventyä pidemmäksikin ai-kaa.”

Hän korosti ennakkomateriaalin tärkeyttä niin opettajille kuin lapsille (esim. termien hal-linta), kuten lukemaansa Nakki lautasella -kirjaa. Kirja on hyvä niille, joilla on hyvä suomen kielen taito, mutta lapsissa on myös paljon ulkomaalaistaustaisia. Ennakkomateriaalissa olisi käytävä läpi mitä täällä voi aistia ja kokea. Mitä enemmän lapsi tietää, sitä enemmän hän saa vierailusta irti. Päiväkoti-ikäisille vierailun kesto oltava noin 1 h (3-5v), esikoululaisille voi olla pidempi 1,5 h (iltapäiväajat sopivat eskareille, koska eivät nuku.) Esikoululaisille voisi olla enemmän ruokakasvatusta, esim. ruokien tunnistamista ja maistamista. Keskustelumme pohjalta hän oli sitä mieltä, että koska vierailut ovat kestoltaan lyhyitä, niitä voi olla tarjolla kuitenkin useampia eri teemoilla, esim. kausittaisia erikoisuuksia. Hän esitti myös toiveen, että tilassa voisi toimia pienryhmissä ja että samassa tilassa ei olisi useita vierailuryhmiä sa-maan aikaan. Päiväkoti-ikäisten kanssa on vältettävät tiloista siirtymistä ulkokautta pukeutu-misen hitauden takia. Tilaan mahdollisesti saatavalla ohjaajalla olisi hyvä olla pedagogitau-s-taa, hyvät ryhmänhallintataidot, sekä hyvät yhteistyötaidot. Vierailun ilmaisuus olisi

oleellista, sillä Helsingin kaupunki ei saa kerätä rahaa. Rahaa voi kerätä ainoastaan päiväkotien mahdollinen vanhempaintoimikunta, jota ei joka päiväkodista kuitenkaan löydy. Hän korosti myös, että kyse on myös tasa-arvosta lapsien ja päiväkotien välillä. Lapsia vierailulle osallistuisi kerralla yleensä 21, harvoin 28 kerralla.

7.3 Peruskouluopettajan haastattelu

Naisopettajalla oli kokemusta 1-3 luokkien opetuksesta. Hän työskenteli koulussa Tampereella, jossa ulkomaalaistaustaisten lasten osuus on iso.

” Kaupunkilaislapset eivät ole käyneet edes välttämättä metsässä, oppilaiden tausta vaikuttaa paljon osaamiseen, että esim. mikä on traktori. Jos asuu kaupungissa, ei välttämättä ole käyty marjassa. Lapset ymmärtävät, että pitää luontoa suojella ja mitä voi luonnosta syödä. Maito tulee lehmästä, mutta ei ymmärrä sen pidemmälle.”

Hän oli vierailut Ahlmanin oppilaitoksen tilalla 1. luokkalaisten kanssa ja teemaan liittyen käsitelty maatalouteen liittyviä eläimiä osana musiikkia, kuvaamataittoa ja ympäristöoppia. 3 - luokkalaisten kanssa hän oli perehtynyt myös ravintoketjuun sekä istuttanut yrttejä koululuokassa ja testannut mm. valonpuutteen ja kuivuuden vaikutuksia kasveihin. Earth houria oli myös käsitelty lasten kanssa osana ympäristöoppia.

Hän nosti esiin, että nuoremmilla oppilailla painotus on voimakkaammin itsestä huolehtimisesta, vuorovaikutustaitojen opettelusta ja hyvinvoinnin edistämisessä, kuten ravitsemuksessa, lautasmallin ja rasvan käytöstä. Myös kierrätystä oli käsitelty. Lapset ymmärtävät, että luontoa pitää suojella, ja että mitä sieltä voi syödä. Samoin tietotasolla he tietävät, että maito tulee lehmästä, mutta ei ymmärrä sen pidemmälle ketjua tai maidontuotannon prosessia. Hän oli myös sitä mieltä, ettei 1-2 luokkalaisille voi näyttää mitään ”raadollista”, sillä muuten vanhemmat ”tulevat perään”. Hänen mukaansa tämän ikäisille sadun maailmalla on vielä tilaa, vaikkakin faktojen paikka on sitten ympäristöopissa.

Heidän koulussaan oli neljäsluokkalaisilla tarjolla terveelliseen elämään liittyvä valinnaiskurssi, jossa voi olla myös kotitaloutta mukana. Yleisesti ruoanlaitto on haasteena ala-asteikäisillä, jossa itsenäinen työskentely on yläkouluikäisiä heikompaa, oppimishaasteita voi olla runsaastikin eikä ohjaavia aikuisia ole luokassa useampaa.

Hän suhtautui erittäin positiivisesti havainnollistavaan ja toiminnalliseen opetukseen ja vierailuun. Myös erilaisia testejä ja kokeilevaa oppimista olisi mielenkiintoista toteuttaa enemmän koululuokassa. Vierailun kestosta hän kertoi, että opiskelijat jaksaisivat kuunnella noin puoli tuntia vierailulla, mutta toiminnallisen vierailun parissa voisi käyttää 2-3 h.

7.4 Ympäristökasvattajan / biologian opettajan haastattelu

Pääkaupunkiseudulta löytyy useita yhteisöviljelmiä sekä koulukasvitarhoja. CSA eli kumppanuusmaatiloja Suomesta löytyy oletettavasti 13 (omapelto.fi). Keskustelimme kattavasti yhteisöllisestä viljelystä, josta olen tehnyt alla olevan koosteen.

Yksi tunnetuimmista koulukasvitarhoista pääkaupunkiseudulla on Kumpulän koulukasvitarha (noin 1 ha), jossa noin 50 omenapuuta ja 100 marjapensasta viljelyalueiden lisäksi. Toimintaa pyörittää Vihreän Oksan Werstas, joka tarjoaa puutarhatyöpajaa omaa alaa etsiville nuorille sekä runsaasti leiri- ja muuta ohjelmaa kesäaikaan lapsille. Herttoniemestä löytyy Stadin puutarhuri, joka viljelee Herttoniemen kartanolla. Herttoniemen ruokaosuuskunnan pellot sijaitsevat Korsossa.

Mustikkamaalla sijaitsee Maaseudun Sivistysliiton (MSL) perustama Syötävä puutarha (noin 3 aaria), jota ylläpitää nykyisin Helsingin kaupungin nuorisotoimi, jonka vuoksi toiminta on suunnattu nykyisin nuorille. Alueella on järjestetty mm. kesäleiritoimintaa ja nuoret ovat pyörittäneet pienimuotoista kahvilaa. Syötävässä puutarhassa on ollut myös kävijöiden suosiossa ollut pieni siirrettävä kalana, jonka kanat ovat tulleet Lassilan tilalta. Lisäksi Helsingistä löytyy mm. Hermannin, Antin niityn ja Roihuvuoren yhteisöviljelmät.

Haastattelussa selvisi, että koulukasvitarhaan tarvitaan yksi täyspäiväinen työntekijä kesäkaudeksi organisoimaan toimintaa. Sadonkorjuu kiinnostaa todella paljon kaupunkilaisia, kouluja sekä lapsia, jonka vuoksi tulisi kannustaa ihmisiä tulemaan jo keväällä kylvöön. Erilaiset koulukasvitarhat nojaavat joko nuorisotoimen rahoitukseen tai erillisiin projektirahoituksiin, mikä on haaste. Aidattu alue pitää eläimet loitolla, mutta vaikeuttaa hoitoa. Nykyään perinteisistä, jokaisen itse hoitamista palstoista on siirrytty enemmän juuri yhteisöviljelmien suuntaan. Yhteisöviljelmän hoito on helpompaa ja tasaisempaa, koska yhden ihmisen rooli ylläpidossa on pienempi. Ympäristö pysyy lisäksi siistimpänä, koska villiintyneitä alueita ei pääse syntymään, vaikka toimintaan ei pystyisi tai haluaisi sitoutua koko kasvukaudeksi. Tyypillistä on, että kaupunkilaiset kokevat ja haluavat osallistua toimintaan juuri rentoutumisen keinona, mahdollisesti ilman kokemusta, joten työskentely palstoilla on usein hyvin hidastempoista. Tämän vuoksi alan opiskelijoita olisi hyvä hyödyntää toiminnassa, mikäli mahdollista.

Ennen kesäkautta on valittava, toteutetaanko taimikasvatus omatoimisesti vai ostetaanko valmiit taimet. Kesäkurpitsa ja lehtikaalit on havaittu olevan todella satoisia ja helppohoitoisia, lisäksi omenapuut, vadelmat, luumut, tyrnit, viinimarjat sekä karviaiset ovat suosittuja.

Puutarhakasvatus.fi sivustolta löytyy hyvin tietoa koulupuutarhan perustamiseen ja hoitoon, mutta itse opetuksellista puolta ei ole juuri kirjoitettuna auki. Koulupuutarhassa pystyy kuitenkin tekemään kasvien tunnistamista, esimerkiksi tutustumaan pölytykseen, käymään läpi kasvien osia ja tutustumaan, miksi joistain hyödynnetään kukkia, toisesta hedelmiä ja juuria.

Lisäksi maanhoito, hiilensidonta, sekä ravinnekierrätys ja typensidonta kuuluvat luonnollisesti viljelyyn.

Hyviksi oppimateriaaleiksi hän mainitsi oppikirjan Ruokaa! - Kestävä maatalous ja ruoantuotanto! sekä Nakki lautasella- kirjan pienemmille lapsille. Hän kaipasi yläkouluikäisille kuvapainotteisimpia teoksia. Ylä-asteikäisillä myös tuntijako asettaa rajoja vierailujen järjestämiselle. Hän kertoi, että monen opettajan tulisi ensin itse käsitellä ruoantuotantoon ja esimerkiksi eläinten hyötykäyttöön liittyviä ikäviäkin asioita, ennen kuin niitä pystyy käsittelemään lasten tai nuorten kanssa. Tämän vuoksi esimerkiksi luontokasvatuksen koulutukset vetävät puoleen enemmän ihmisiä verrattuna ruoantuotannon teemaan, koska luontokasvatuksen teemat ovat kivoja ja rentouttavia, eikä niihin liity vaikeita eettisiä keskusteluja.

7.5 Toiseen asteen aineenopettajan haastattelu

Opettaja toimii media-alan ammattikoulussa äidinkielen opettajana. Helsingin slogan on nykyään ”Koko kaupunki on oppimisympäristö”, joten opettajia kannustetaan lähtemään koulun ulkopuolelle. Haasteena ammattikoulupuolella on opiskelijoiden laaja kirjo; on motivoituneita ja asioista kiinnostuneita mutta myös todella saamattomia. On ryhmästä kiinni, kenenkä kanssa voi järjestää jotain vierailuja.

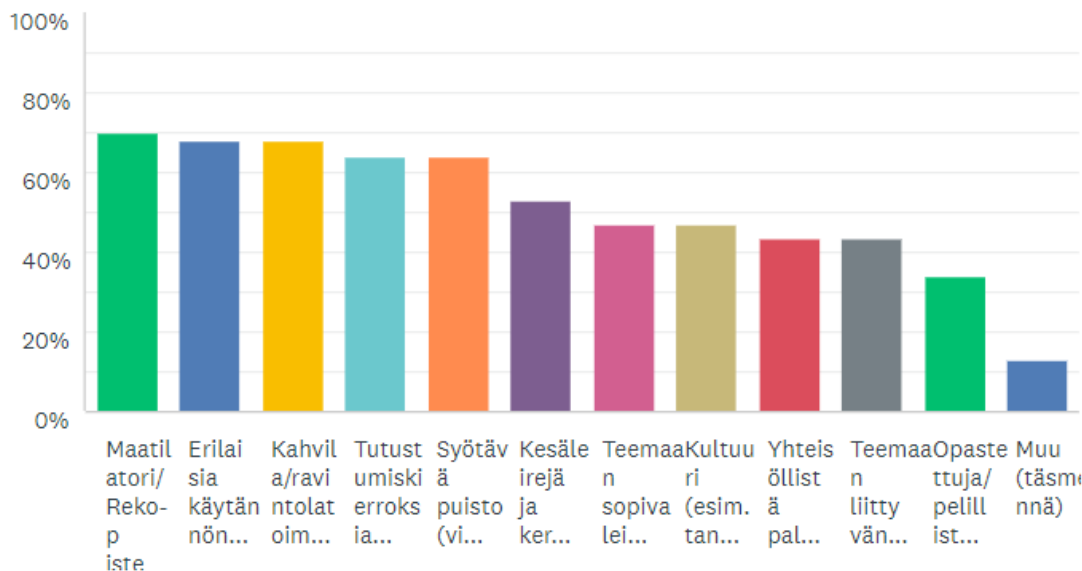
”Sit meillä on tällainen uusi kestävän kehityksen kurssi, joka on niin kuin ammatillista kestävä kehitystä, esimerkiksi tavaroiden huoltoon, kierrätykseen liittyvää mutta sitten myös ylipäätään yleistä kestävä kehitystä, jonka puitteissa voisi tehdä vaikka jonkun luokkaretken tapaisen vierailun”.

Opiskelijat voisivat tulla paikalle ihan vaan ”kokijoina” tai sitten tekemään sisältöjä itse vierailukeskukseen liittyen osana media-alan kursseja. Ammattikoululaiset voivat tehdä asiakastöitä ”ei voittoa tavoitteleville” organisaatioille. Hän otti esiin mahdollisuuden äänimaailmojen luomiseen sekä esimerkiksi video tai kuvaprojisoointeihin isoille kattopinnoille esimerkiksi navetan toimintaan liittyen. Tärkeänä hän piti sitä, että asia esitetään muuten kuin luennoimalla ja hyödyntämällä digitaalisuutta. Esimerkiksi Virossa oli merimuseossa hienosti projisoitu laivan kylkeen videoita. Hän koki, että nuoret ovat hyvin etäänntyneitä ruosta. Hän kehotti säilyttämään ja luomaan tilaan aitoa äänimaailmaa, vaikka navetan tila suljettaisiinkin ja eristettäisiin. Lopuksi osaamista voisi testata pelillä. Opasta hän ei pitänyt välttämättömänä, jos informaatiota on tilassa saatavissa muiden keinoin.

7.6 Sähköinen kysely kaupunkilaisille

Vastaajista suurin osa oli naisia (83 %) ja 30-40 vuotiaat muodostivat suurimman vastaajaryhmän (45 %) ja seuraavaksi suurimman 40-50 vuotiaat (28 %). Kyselyyn osallistujat antoivat ääniä jokaiselle ehdotetulle tapahtumalle ja aktiviteetille. Suurinta kannatusta keräsi Maatilator/Reko piste (70 %), käytännönläheiset työpajat (68 %), kahvila ja ravintolatoiminta (68 %),

tutustumiskierroksia maatilalla (64 %) sekä syötävä puisto (64 %). Kaikki ehdotukset saivat kuitenkin kannatusta yli 30 %.



Kuvio 8. Kaaviokuva tuloksista kysymykseen ”Millaisia tapahtumia ja aktiviteetteja toivoisit järjestettävän Viikin opetus- ja tutkimustilan ympäristössä?”

Avoin kysymys ”Miten muuten tekisit alueesta mielenkiintoisen vierailupaikan? Mikä saisi sinut tulemaan paikan päälle yhä uudestaan viettämään aikaa?” (32 vastausta) keräsi mm. seuraavanlaisia vastauksia:

”-Pienille lapsille sopivaa ohjelmaa ja katsottavaa”,

”-Ystävällisyys, yhteisöllisyys. Saman tapainen yhteispuutarha, kuin Sörnäisten vankilan kyljessä. Vauvasta vaariin olisi kävijöitä.”

”-Työssäkävyn arkeen sopivat aukioloajat, lapsiystävällisyys, laadukkaat ja viihtyisät tilat. Brunssi- ja kahvilatoiminta olisi aivan ehdoton, etenkin viikonloppuisin taattu vetonaula.”

”-Kahvila olisi todella hyvä juttu, sillä Viikissä ei ole kunnollista kahvilaa. Ulkoilun ja lehmien bongailun jälkeen olisi mukava juoda kaakaot ja syödä pullat lasten kanssa!”

”-Ulkoilen jo nyt usein alueella; toivon, että ”maaseutu” karjoiheen säilyy. Se on todellinen henkireikä. Osallistun jo nyt tapahtumiin kuten lehmien laitumelle lasku, Päivä maalla. Hyvä, jos nämä säilyvät.”

”-Paikan tulisi olla näkyvästi esillä sosiaalisessa mediassa, jotta tapahtumat ja toiminta olisi näkyvä.”

”-Lapsiperheille kerhoja ja työpajoja, joissa pääsee näkemään koko kasvukauden.”

”Opasteet, joissa kerrottaisiin tutkimuksista, niiden etenemisestä ja lopulta lopputuloksesta.”

”-Aktiivinen someviestintä, joka kertoo mahdollisuuksista ja tapahtumista.”

Vastauksissa kokonaisuudessa nousi esiin toiveet kahvilaan/ravintolaan liittyen (7 kpl), lähiruoan kasvatukseen tai jakeluun liittyen, sekä lasten huomioimiseen (lähikosketus eläimiin, milloin eläimet ulkona, kiipeilypaikka, muut aktiviteetit, mahdollisuus kouluvierailuun), sekä viestintään somessa ja brändäykseen liittyen. Myös informaation tarve tuli esiin; missä saa liikkua, opasteet tutkimuksista, sekä luennot. Paikan ulkoilu-arvo nostettiin myös esiin.

Sähköisen kyselyn tulokset validoivat vahvasti sitä, mistä osa-alueista olin ajatellut kokonaisuuden muodostuvan. Nämä osa-alueet oli muodostunut Päivä maalla-tilaisuuden jälkeen sekä haastattelujen pohjalta.

7.7 Tutustuminen oppikirjoihin

Ympäristöopin kirjassa (5 lk., Tutkimusmatka) ruokakasvatus-teemaa sivuttiin ainoastaan kertomalla lyhyesti kompostoinnista, kasvien kasvatuksesta siemenistä, kevään merkityksestä kasvulle, siemenen rakenteesta, kasvun edellytyksistä ja itämisestä. Suora viittaus maatalouteen tuli ainoastaan siitä, että viljelijä pääsee muokkaamaan ja viljelemään pellolle sulamisvesien kuivuttua. Muu kirjassa käsitelty ruokateema käsitteli terveellistä syömistä, sekä terveyttä lautasmallin ja ruokapyramidin kautta.

Elo elämä -kirjassa (7 lk.) alkutuotantoa käsiteltiin vesien rehevöitymisen kautta yhdellä lauseella: ”pellolta valuvia ravinteita voidaan vähentää jättämällä vesistön ja rannan väliin kasvillisuuden peittämiä suojavaohykkeitä.”

Maa elämän planeetta -kirjassa (yläkoulu) nostettiin esiin ruoan vesijalanjäljen merkityksen ja määrän ja kehoitettiin valitsemaan ennemmin kasvi- kuin lihatuotteita ja välttämään tuhlaamista, sekä kerrottiin yhden lihakilon tuottamisen vaativan enemmän vettä kuin vehnäkilon, sillä lihakarja juo paljon vettä ja sitä kuluu eläinten syömän rehun viljelyyn. Kuvan kautta esimerkkeinä annettiin useiden eri ruokien vesijalanjälkiä.

Km Suomi kirjassa käsiteltiin maataloutta melko runsaasti, aukeaman verran teemalla ”pellot ja metsät tuottavat teollisuuden raaka-aineitamme. Sivut käsittelivät maatalouden rakennetta, elinkeinoja ja kehitystä, EU:n merkitystä, sekä maatalouden merkityksestä elinkeinorakenteelle ja maaseudulle. Lisäksi käsiteltiin myös luomutuotantoa ja metsätaloutta.

Kokonaisuutena kirjat pääsääntöisesti käsittelivät ruoantuotantoa hyvin vähän, yksittäisinä lauseina siellä täällä. Opiskelijan on hyvin vaikea pystyä muodostamaan selkää kokonaisuutta irrallisista lausahuksista, joita kerääntyy vuosien varrella eri oppiaineista. Teemaa tulisikin käsitellä selkeästi omana kokonaisuutenaan esimerkiksi osana jotain projektia tai teemaviikkoa, mikäli oppikirjat eivät tarjoa tähän materiaalia. Tämä vaatii kuitenkin opettajalta kiinnostusta ja motivaatiota asian käsittelyyn.

7.8 Ruokakasvatus- ja kouluruokailuverkostojen tapaaminen

Keskustelussa nousi vahvasti esiin ruokakeskustelu yhteiskunnallisesta näkökulmasta ja tämän keskustelun mustavalkoisuus. Sitä pidettiin osallistujien kesken syyllistävänä, ruoka-alaa hajoittavana ja ahdistavana. Esimerkkeinä tästä syyllistävästä keskustelusta nostettiin esiin 2019 syksyn aikana mediassa ja sosiaalisessa mediassa käyty maito- ja lihakeskustelu, jossa syyllistettiin niin tuottajia kuin näiden tuotteiden kuluttajia. Lapsien näkökulmasta keskustelu ei saisi olla uhkakuvalähtöistä, jotta ruokaan liittyvää iloa ei vietäisi pois, vaan sen tulisi olla ratkaisukeskeistä. Lapsille ja nuorille suunnattu opetus tulisi lähteä kokonaisuuden ymmärtämisestä ja havainnollistamisesta, mutta tällä hetkellä tieto koetaan olevan hyvin sirpaleista, sekä opetusmateriaalia on hajanaisesti tarjolla eri lähteissä. Osallistujien näkemyksen mukaan ruokakasvatuksen oppimispolku sekä materiaalit pitäisi koota yhteen, ja niiden pitäisi sisältää positiivista käytännön tekemistä. Nuorten kanssa tulisi keskustella ruokaan liittyvistä asioista, miettiä vaikuttamisen keinoja, eikä jättää yksin vaikeiden asioiden ääreen.

7.9 Bmol:n järjestämät opettajakoulutukset, Lahti & Helsinki

Ensimmäisessä koulutuspäivässä Lahdessa keskustelussa vahvasti nousi esiin se, että aineenopettajat arvostavat kotimaista ruokaa, ja sen merkitystä esimerkiksi maaseudulle, taloudelle ja huoltovarmuudelle. Erityisesti kotitalousopettajat toivoivat, että heillä olisi paremmat ostobudjetit, jotta vastuullisia valintoja voisi opettaa nuorille käytännössä. Osa opettajista koki haastavaksi ruoantuotantoon liittyvien vaikeiden eettisten asioiden käsittelyn, kuten eläinten teurastamisen ja lihansyöntiin liittyvät keskustelut. Osilla opettajista oli kokemusta Animalian vierailusta. Opettajista useampi koki haastavaksi määritellä oikean tason ja tavan asioiden käsittelyyn ikätason mukaisesti, joka ei johtaisi herkimpien oppilaiden liikaan järkytykseen ja siten vanhempien yhteydenottoon. Toiset opettajat taas kokivat, että yläkouluikäisen pitäisi jo pystyä käsittelemään eettisiä teemoja puhtaalta asiapohjalta, kuten teurastusta ja eläintuotantoa yleensä ja kohtaamaan omien kulutusvalintojen merkityksen. Kaikki opettajat tiedostivat tarpeen tuoda esiin kasvisruokien etuja ja suosia niitä ilmastonmuutoksen vuoksi, mutta opettajat pääsääntöisesti halusivat välttää liiallista kasvisruoan tai kasvissyönnin ”tuputtamista” oppilaille, koska kokivat myös näiden asioiden olevan myös perheiden välisiä asioita, halusivat välttää teini-ikäisten liikaa ohjailua ja korostivat kouluruoan merkittävää ravitsemuksellista merkitystä osille lapsista. Kokonaisuudessaan kouluruokailua voisi hyödyntää paremmin osana ruokakasvatusta.

Viikin koulutuspäivässä keskityttiin vahvasti kotieläintuotannon käsittelyyn. EHK:n luennolla kerrottiin lehmän hyvinvointiin vaikuttavat osa-alueet; käyttäytyminen, ravitsemus, asumisolot (parsa/pihatto/ulkoilu), virikkeet, sosiaaliset suhteet, terveydenhuolto ja hoito/käsittely, sekä eläinjalostuksen merkitys. Osa yllättyi yleisestä väittämästä, että huonosti voiva lehmä ei lypsäisi. Tuotos on kuitenkin vain karkea mittari hyvinvoinnille. Opettajat pitivät erityisesti

tehtävästä liittyen elainruokana.elaintieto.fi/ -sivustoon, jonka tietoa hyödyntäen heidän piti tutkia eri eroja liha- ja maitotuotteiden välillä ja valita paras vaihtoehto eläimen hyvinvoinnin kannalta ja pohtia mitä he itse ostaisivat ja miksi. Monet opettajat kokivat tämän kaltaisen tiedon ja sivuston hyväksi hyödynnettäväksi oppilaiden kanssa, vaikka kotitaloustunnilla, vaikkakin kuvia/videoita eri tuotantomalleista kaivattiin lisää. Osallistujat kokivat, että erityisesti kananmunissa on harhaanjohtavia kauppanimiä, jotka johtava harhaan ja joiden tajuamiseen sivusto auttaa.

Moni opettajista oli käynyt navetassa aikaisemmin ja opettajat suhtautuivat vierailuun todella ammattimaisesti ilman suurempaa ihmettelyä. Viikin navettaan tutustuttaessa fistelit (avattava muoviluukku pötsiin) sekä lehmiin tehdyt tutkimuksiin tai lääkitsemisiin liittyvät värimerkinnot kiinnittivät huomiota ja puhututtivat. Osa opettajista kysyi, olivatko spray maalilla tehdyt merkinnät ilkivaltaa. Navetasta löytyi myös parsipuoli (jossa toteutetaan pääsääntöisesti tietynlaisen tutkimustoimintaan), joten vertailu eläinten elinolosuhteisiin pihatossa onnistui samalla. Kommenttina kuului esim. *“Ihan erilainen elämä tuossa parressa kuin pihatton puolella.”*

Lypsykauden pituus kiinnosti, ja esim. umpeutus. Opettajat olivat yllättyneitä, että lehmät tykkäävät 4-6 asteisesta ilmasta. Moni ajatteli, että niillä olisi kylmä. Opettajat keskustelivat myös, kuinka ihmisäitinä erottaminen tuntuu isolta tunnetasolla, mutta käytännön he ymmärsivät sen tarpeellisuuden, sillä emä kiintyy heti vasikkaan ja vieroitustressi olisi suurempi, mikäli vasikka on pidempään vasikan kanssa. EHK:n puheenvuorossa nousi esiin, että vaikka nauta on tuotantoeläin, sillä on myös tärkeä rooli biodiversiteetin ylläpidossa erilaisilla laidunympäristöissä, jos lehmät vaan todella pääsevät tällaista työtä tekemään. Ilmastoasia nousi esiin myös, sillä metaanipäästöt kiinnostivat myös, ja se voiko päästöihin vaikuttaa erilaisella ruokinnalla. Lehmien käytöksen tulkinta sekä hierarkia oli myös esiin nouseva teema keskustelussa. Opettajia kiinnosti myös yleisesti navetassa tapahtuva tutkimustoiminta.

Opettajat olivat vierailun jälkeen sitä mieltä, että ennen vierailua lasten ja nuorten pitäisi tutustua sanastoon ja eri navettatyyppeihin sekä erilaisiin maitoihin ja niiden kauppanimiin, jotta nuoret ymmärtäisivät miten maidot eroavat lehmien olosuhteiden osalta.

Päivän koulutuksen yksi osio oli vastamainos työpajan toteutuksen ohjeistus, jossa tarkoituksena oli antaa eväitä tällaisen toteuttamisesta nuorten kanssa. Runsasta keskustelua herätti maidon käytöstä tehty vastamainos. Osa opettajista nosti esille, että miten tällaisia voi käsitellä, kun ravitsemussuosituksukset kannustavat maidon käyttöön, että eikö tällainen maidon kritisointi anna ristiriitaisen kuvan nuorille?

Vierailun järjestämisessä opettajat pitivät mahdollisesti haasteena sen sovittamisen lukujärjestykseen. Koulusta ja oppiaineesta riippuen, tunteja oli käytössä eri mittaisia: 45, 75 tai 90 min, joita saattoi olla 2 tai 3 peräkkäin. Tähän yhdeksi ratkaisuehdotukseksi nousi joko

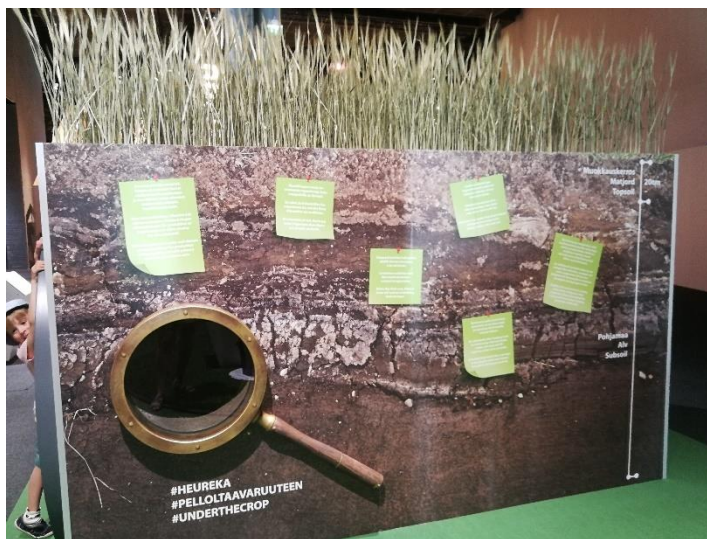
yhteinen vierailu toisen oppiaineen kanssa tai päivän viimeisille tunneille järjestetty vierailu, jolloin päivää pystyi venyttämään ja antamaan vastaavasti oppilaille vapaaksi toisen tunnin toisaalta. Lisäksi tuli ilmi, että joissain kouluissa oli tarjolla valinnaisena kestävän kehityksen kurssi, johon vierailu sopisi myös.

7.10 Heureka "Pelloilta pöytään" näyttely

Näyttelyn toteutuksessa oli mukana useita yhteistyökumppaneita, mm. Vaasan, Valio, Luke ja ruokakasvatustyhdistys Ruukku. Näyttely koostui useista eri pisteistä: "lypsyasemasta", jossa sijaitti myös muovinen lehmä, harjoja, tyhjiä maitopurkkeja havainnollistaen lypsetyn maitomäärän per päivä sekä sanvoja havainnollistamaan lehmän juoman vesimäärän. Näyttelystä löytyi myös "maaperätunneli", jossa kuului "maalaisia ääniä", jonka vieressä pystyi havainnoimaan maaperän rakennetta suurennettuna sekä katsomaan videolta nopeutettua viljan kasvua. Lisäksi tilasta löytyi pienoismalli maatilasta, näyttely vanhoista maitopurkeista ja -pusseista, tunnistus- ja kurkistuslaatikot sekä pisteen, jossa sai ehdottaa lehmille nimiä. Näyttelyn informaatio kerrottiin useiden tekstikylttien sekä muutamien eri videoin.



Kuvio 9. Lypsyasema, karjajarja sekä lehmän harjauspiste.



Kuvio 10. "Maaperätunneli"

Seuratessani vierestä 5-vuotiaan kokemuksta näyttelystä, silmiini pisti erityisesti se, ettei esimerkiksi lypsylaitetta pystynyt laittamaan lehmälle millään tavalla, vaan se oli puhtaasti koristeena. Lehmän harjaus ei kiinnostanut häntä, koska siitä ei seurannut mitään reaktiota lehmän osalta. Maaperätunneli oli ruskea, ison putken kaltainen tila, jonka katosta roikkui juuria esittäviä naruja ja kuului tippuvan veden ääniä, joka ei myöskään jaksanut kiinnostaa pientä hetkeä enempää. Näyttelyssä olisi voinut olla enemmän toiminnallisuutta, elämyksellisyttä ja "wau" kokemuksia. Aitoutta ja aistillisuutta olisi voinut kasvattaa, sillä esimerkiksi

maatilan tai maaperän hajuja ei oltu tuotu osaksi näyttelykokemusta. Kokemus oli siis hyvin pitkälti näyttelymainen ja runsaiden tekstimateriaalien vuoksi lukutaidoton lapsi kulki näyttelyalueen läpi hyvin nopeasti ja nojasi aikuiseen informaation välittäjänä. Videot esitettiin myös hyvin pieniltä näytöiltä. Näyttelystä osaltaan huokui aikuisen silmiin ehkä hiukan pienemmällä budjetilla tehty kokonaisuus ja sen väliaikaisuus.

7.11 Tulosten hyödyntäminen

Aloitustapaamisen sekä aineistokeruu -vaiheen pohjalta loin design driverit, joiden pohjalta suunnittelutyö pystyi alkamaan. Nämä muodostivat keskeiset lähtökohdat suunnittelutyölle.

1. Olemassa olevien resurssien hyödyntäminen, erityisesti nykyisten rakennusten ja ulkoalueiden osalta.
2. Monien eri organisaatioiden toimintojen toimiminen osana yhteistä kokonaisuutta, sillä kaiken tulevan toiminnan järjestäminen Helsingin Yliopiston puolesta ei ole luontevaa.
3. Ilmaisille vierailijoille sekä mahdollisesti sponsori- ja lahjoitusrahoitusten ja projektirahoitusten varaan rakennettu kokonaisuus.
4. Vierailukokemus, joka onnistuu myös ilman opasta ja joka tukee koululuokkien ja perheiden itsenäistä vierailua.
5. Palvelut, fasilitetit ja sisällöt, jotka tukevat ympärivuotista vierailua, ja siten vähentävät alku- ja loppukesän ruuhkaisuutta.
6. Ruoantuotannosta oppiminen mahdollisimman ”aidossa” ympäristössä mutta kuitenkin osallistavasti.
7. Toiminnallisuus, aistillisuus, sekä kokemuksellisuus huomioitava suunniteltaessa lapsille ja nuorille.

Taulukko 3. Design driverit

Keskeiset teemat ja seikat, jotka nousivat haastatteluissa ja kyselyissä esiin, voitiin ryhmitellä pääsääntöisesti toiveisiin tiloista ja ulkoalueista, yleisölle suunnatusta toiminnasta ja tapahtumista, asiiasältöjen esiintuomisesta ja käsittelystä, itse vierailun järjestämiseen ja toteutukseen liittyen.

7.11.1 Tilat ja ulkoilualueet

Ravintolan/kahvilan ja ruokailumahdollisuuden puute nousi esiin, sillä opiskelijoiden lounasravintola ei ole iltaisin tai viikonloppuisin auki. Jonkinlainen kahvihetki tai ruokailu toivottiin osaksi vierailukokemusta vastausten perusteella.

Näkyvyys ja turvallisuusasiat tulee huomioida pienten lasten näkökulmasta. Esimerkiksi lypsyrobottiin eikä ruokintapöytään ollut suoraa näkyvyyttä parvelta. Erityisesti tilasuunnittelussa lähtökohtana tulisi olla sellaiset kalustus- ja mitoitusratkaisut, että ne toimisivat myös pienillä lapsilla. Esimerkiksi näyttöjä tulisi olla aseteltuna eri korkeudelle tai ne tulisi olla korkeussäädettäviä. Tämä tukee lasten kykyä tutustua asioihin itse, eikä ainoastaan aikuisen avulla. Lapset tarvitsisivat eväidensyöntitilan ja leikkipaikan/toiminnallisen tilan. Siirtymisiä ulkokautta tulisi välttää, jonka vuoksi WC-tilat sekä vaatesäilytys tulisi olla navetan yhteydessä. Vaikka navetan vierailukerroksen sulkeminen eristettäisiin alapuolisesta navettatilasta, toiveena kuitenkin oli ääni ja hajumaailman kokemisen mahdollistaminen.

Selkeästi useasti noussut toive eläinten rapsuttelusta sekä useiden eläinten kohtaamisesta (kotieläinpihamainen toiminta) rajautuu toiveena pois, sillä ne ovat vahvasti ristiriidassa keskeisen design driverin kanssa, joka oli ruoantuotannosta oppiminen mahdollisimman aidossa ympäristössä. Vierailijoille halutaan esitellä erityisesti tuotantoeläinten, kuten lypsylehmien, normaalia elämää, eikä sekoittaa sitä kotieläinpihamaiseen kokemukseen. Ympäristö, jossa osa eläimistä olisi puhtaasti viihteellisessä roolissa, sekoittaisi kokonaisuutta ja ruoantuotannon todellisuutta sekä mentaalimallin muodostumista.

7.11.2 Yleisölle suunnattu toiminta ja tapahtumat

Tähän teemaan kertyi kokonaisuutena eniten sisältöä kaupunkilaisille suunnatun kyselyn perusteella. Erityisesti viikonloppukävijät ja perheiden kanssa tapahtumiin osallistujat toivoivat runsaasti aktiviteetteja lapsille, sillä vierailun syynä on ennen kaikkea yhteisestä ajasta nauttiminen, ulkoilu, koneiden, laitteiden ja eläinten katselu. Tapahtumatoiveiden osalta toivottiin alueelle lisää koko perheen tapahtumia, lähi- ja pientuottajien toria, sekä kulttuuria, kuten musiikkia. Käytännönläheiset työpajat, yhteisöviljelmä sekä koulukasvitarha täydentäisivät toiminnallista opetusta keväästä syksyyn sekä tarjoaisivat toimintaympäristön erilaisille kerhoille ja leireille. Kaupunkilaiset haluavat osallistua puutarhan hoitoon erityisesti rentoutumisen keinona, jonka vuoksi elämyksellisyys voi olla tärkeämpää kuin tehokkuus ja lopputulos.

7.11.3 Asiasisältöjen esiintuominen ja käsittely

Lapsien näkökulmasta materiaali/vierailukokemus ei saisi olla uhkakuvalähtöistä, vaan sen tulisi olla ratkaisukeskeistä. Tämä tuli selkeästi esiin ruokakasvatusverkoston tapaamisessa. Lapsille ja nuorille suunnattu opetus tulisi lähteä kokonaisuuden ymmärtämisestä ja havainnollistamisesta, sillä tällä hetkellä tieto on hyvin sirpaleista eri ikäluokilla ja eri oppiaineiden kirjasarjoissa käsiteltynä eri laajuisesti.

Opettajat tarvitsevat ennakko- sekä jälkioppimateriaalia vierailuun ja aiheeseen liittyen, mikä tukisi opettajan järjestämää vierailua ja aiheen käsittelyä. Osa opettajista koki myös haastavaksi ruoantuotantoon liittyvien vaikeiden eettisten asioiden käsittelyn, kuten eläinten teurastamisen ja lihansyönttiin liittyvät keskustelut. Näiden asioiden käsittely saattaisi vaatia lisävalmiuksia opettajille.

Vastaavasti ammattikoululaisten vierailut tulisi sitoa kestävän kehityksen kurssin sisältöihin tai osalla aloista mahdollisesti hyödyntäen paikkaa projektitöiden toteutusalueena. Tärkeänä haastateltavat pitivät koululaisista ylöspäin sitä, että asia esitetään muuten kuin luennoimalla ja hyödyntämällä digitaalisuutta, sekä osaamista voisi testata pelillä.

7.11.4 Vierailun järjestäminen ja toteutus

Haastateltava opettaja toi esiin sen, että itse vierailutilan tulisi olla hyvin toimintapainotteinen, jotta vierailu olisi mielekäs ja oppilaat jaksaisivat syventyä sisältöihin riittävän pitkäksi aikaa. Nuoret eivät jaksakaan enää juurikaan lukea, jonka vuoksi opittavat asiat tulisi esittää esim. videoin ja muuten visuaalisesti ja objektein havainnollistamalla.

Ympärivuotiseen vierailuun tulisi kannustaa, kuten tarjoamalla kausittaisia erikoisuuksia, teemapäiviä ja näyttelyjä hyödyntäen. Tämä siksi, että muutoin vierailut painottuisivat lähestulkoon pelkästään kasvukaudelle.

Heurekasta sain hyviä kokemuksia siitä, kuinka pienen lapsen huomio tulee aidosti ansaita. Esimerkiksi ”maaperäputken” olisi esimerkiksi voinut toteuttaa siten, että sen sisälle lapsi olisi mennyt taskulampun kanssa ja bongailut erilaisia maaperän hyönteisten kuvia tunnelin seinästä ja kuullut kaiuttimista putken sisällä lyhyen kerronnan maaperätietoudesta. Lapset ovat tottuneet älylaitteiden myötä vahvaan vuorovaikutukseen, responsiivisuuteen sekä esimerkiksi lisätyn todellisuuden ratkaisuihin, jonka vuoksi muovinen lehmä, joka ei ole millään tavalla reaktiivinen sitä harjatessa, ei ole nykyajan lasten mielestä kovinkaan mielenkiintoinen. Tämän vuoksi tulevassa elämyseskuskeskuksessa jokainen kiinteä rakennelma tulisi suunnitella huolella aistillisuuden ja toiminnallisuuden näkökulmasta, jotka tukisivat lapsen omaehtoista toimintaa ja oppimista, sillä kosketusnäyttöjen ja videoiden vastapainoksi tarvitaan myös hyvin erilaista, fyysisempää, aistillisempää sekä myös sosiaalisempaa toimintaa. Kokonaisuutena tuloksista nousi esiin tarve tilan aktiivisempaan viestintään paikasta niin somessa kuin

paikan päällä; missä saa liikkua, sekä opasteita ulos ja tietoa tutkimuksista.

8 Konsepti oppimis- ja elämisympäristön rakentamiseksi

Koko konseptin lopputuotoksen lähtökohdaksi otin asiakkaalle visuaalisen presentaation rakentamisen pitkän kirjallisen raportin sijaan, sillä tämän kirjallisen opinnäytetyön voidaan nähdä syventävän visuaalista konseptisuunnitelmaa. Koin myös visuaalisen presentaation olevan sellainen, että siihen on mielekkäämpi palata jälkeenpäin ja selailla. Kokonaisuudessa presentatio kattoi loppuvaiheessa 50 diasivua, vaikka suunnitelmaa ei sinänsä voinut pitää vielä lopullisena, vaan vuoropuhelun ja suunnittelun käynnistäjänä. Keskeistä työssä oli siis herättää toimijoiden kiinnostus kohtilan alueen kehittämiseen ja nähdä paikan mahdollisuudet uudesta näkökulmasta. Tiedossa oli myös, että projektin mahdollisesti tullessa toteutukseen, olisi luvassa tarkempaa suunnittelua eri ryhmien kanssa esimerkiksi asiasisältöjen osalta, jonka vuoksi suunnitelman painopiste oli erityisesti tiloissa, toiminnoissa ja aktiviteeteissa.

Konseptin suunnittelussa luomani design driverit toimivat vahvasti suunnittelun lähtökohtana ja punaisena lankana, jonka päälle hahmottui tuloksista sisältöä koskevat painotukset. Keskeistä käytännön suunnittelussa oli navetan yläpuolisen parven pienen tilan hyödyntäminen mahdollisimman tehokkaasti eri kohderyhmät huomioiden, siten, että se kohteena kiinnostaisi myös vierailuun talviaikaan kasvukauden ulkopuolella. Erityisenä haasteena oli myös se, että kaikki kävijät tulisivat pääsääntöisesti ilmaiseksi eikä toiminnan ylläpito saisi rahaa lipputuloista. Tämä tarkoitti vierailukokemusta, joka vaatisi mahdollisimman vähän palkattua henkilökuntaa ja vierailijoiden itsenäistä vierailua.

8.1 Asiakasryhmäprofiilit

Kerätyn kysely- ja haastatteluaineiston pohjalta loin ensimmäiseksi 4 erilaista tiivistä, visuaalisoitua asiakasryhmäprofiilia, jotka olivat ohjausryhmässä sovitut päiväkotilapset, ala-asteikäiset, yläkoululaiset sekä toisen asteen opiskelijat. Nämä asiakasryhmäprofiilit rakentuivat haastattelujen ja kyselyn tulosten perusteella. Profiileissa keskeistä oli nostaa jokaisesta ryhmästä muutamia oleellisimpia, toisistaan erottava tekijöitä. Lisäksi profiilien tueksi oli jokaisesta oma kuvakokoelma. Alla esiteltynä profiilikortit.

Päiväkotilapset

Ryhmän koko n.21 (max 28). Vierailun kesto 1h (3-5v), 1,5h eskarit.



Tilat & fasilitteetit



Lapset tarvitsevat hyvät riisuutumistilat. Tila, jossa voi tehdä jonon/ piirin, sekä vessat lähelle.



Vältettävä siitymiä, erityisesti ulkokautta (pukemishaasteet), jonka vuoksi vierailu tulisi olla yhdessä tilassa. Turvallisuus.



Lapset tarvitsevat eväidensyöntitilan sisällä ja leikkipaikan (ulkona/sisällä).

- Mahdollisuus toimia pienryhmissä tilassa.
- Kaikkialle tulisi nähdä hyvin matalalta (huom. vasikkala).
- Lyhyt yksittäinen vierailu, mutta mahdollisuus tulla useammin eri teemoilla.

"Navettaan tutustuminen vaatii tarkkaavaisuutta ja sen vastapainoksi tarvitaan toiminnallisuutta."

"Ruoka on läsnä niin monena hetkenä arjessa lapsilla ja se kiinnostaa, tähän asiaan voi syventyä pidemmäksikin aikaa."

"Lapsia kiinnostaa hyvin paljon samat asiat, mitä heillä itsellään on läsnä arjessa."

• **KAIKKI AISTIT KÄYTÖSSÄ** • **TOIMINNALLISUUS** • **HAVAINNOLLISTAMINEN**

Kuvio 11. Tiivistetty asiakasprofiilikortti, johon nostettu esiin keskeisiä tarpeita, vaatimuksia ja toiveita päiväkotikäisiä koskien

Alakoululaiset



Mistä ruoka tulee? 4 lk. ylöspäin kiinnostus eläinten oloihin ja eettisiin kysymyksiin herää.



Koko ketjun havainnollistaminen tärkeää, syy-seuraussuhde. Todenmukainen kuvamaailma.



Kokkaus harvinaista herkkua!



Materiaalia valmiina runsaasti!

- Koulukirjoissa alkutuotantoa käsitellään pisteittäin eri teemojen yhteydessä, kokonaisuus kadoksissa.
- Ruokakasvatuksessa painopiste ravitsemuksessa ja hyvinvoinnissa.
- Satumaailman korvautuminen todellisuudella.



"1-2 luokkalaisille en näyttäisi mitään raadollista, ettei vanhemmat tule perään..."

• **ILMIÖT** • **KOKONAISUUDEN HAHMOTUS** • **TERVEELLINEN RUOKA** • **TERMIT**

Kuvio 12. Alakoululaisten asiakasprofiilissa korostui mm. kokkausmahdollisuus, ruoan tuotannon ketjun hahmottaminen sekä satumaailman korvautuminen hiljalleen todellisuudella.

Lapsiperhe



Haluaa nauttia yhteisestä ajasta perheen kanssa (tai niin että vanhemmat nauttivat ja lapsi on jonkun muun hoivissa (kerhot/päiväleirit)).



Katsotaan (ja kosketaan) eläimiä, koneita ja laitteita.



Ruokailumahdollisuus todella toivottu!



Valmiita maksamaan elämyksistä.

- Päivä maalla tapahtuman palautekyselyssä vain 1/20 oli vastannut syyksi tulla paikalla vaihtoehdon "näkemään mistä maito (ja ruoka) tulee.
- Säännöllisesti järjestettävät tilaisuudet tasaavat kävijäruuhkia, jotka nyt haaste.



"Kiva, että on paikka on lähellä ja mukava tapa ulkoilla lasten kanssa. Vaihtelua arkeen. Eläimet parasta."

• ULKOILU • VAPAA-AIKA • ELÄMYKSELLISYYS • VAIVATTOMUUS

Kuvio 13. Lapsiperheprofiilissa korostui erityisesti ruokailumahdollisuus, ulkoilu ja toive päästä vuorovaikutukseen eläinten kanssa. Lisäksi heillä on kyky ja halu käyttää rahaa palveluihin.

Yläkoululaiset



Nykynuori ei enää juuri lue; katsoo kuvia, videoita ja ehkä kuuntelee.



Lukujärjestys asettaa rajoitteita, yhdistettävä kahden eri aineen tunti tai vierailtava päivän lopussa? (1,5 h ei riitä koulu-Viikki-koulu)



Asiakokonaisuus edellä, positiivisen viestin kautta. Netflix sukupolvi.



Nuoria innostetaan oppimaan digitaalisuutta hyödyntäen.

- Monen opettajan tulisi ensin itse käsitellä ruoantuotantoon ja esimerkiksi eläinten hyötykäyttöön liittyviä hankaliakin asioita, ennen kuin niitä pystyy käsittelemään nuorten kanssa.



"Söin tänään avokadojuustoleivän aamupalaksi.."

"Hei tiedätsä että avokadokilon tuottaminen vaatii 300 l. vettä"

"Paljonko sitten appelsiinien tuottaminen vie vettä? Onko tuo 300 l. melkein niinkui uima-allas?"

• OPPIAINERAJAUS • TUKIMATERIAALI OPETTAJILLE • ETIIKKA & KESKUSTELU

Kuvio 14. Yläkoululaisten profiilissa nousi esiin oppiainerajauksen ja tuntijakojen tuomat haasteet vierailulle. Opettajat tulisi huomioida tarjoamalla tukimateriaalia monimutkaisten ja eettisten asioiden käsittelyyn ennen ja jälkeen vierailun.

Konseptisuunnitelmaan oli lisäksi poimittu myös tiiviisti asiakokonaisuuspainotuksia ja teemoja opetussuunnitelmasta asiakasprofiilien yhteyteen, jotta niihin olisi helppo palata

suunniteltaessa tarkemmin asiasisältöpainotuksia. Lisäksi niiden tehtävänä oli myös muistuttaa muuta ohjausryhmää sekä tulevaa suunnittelutiimiä opittavien asioiden yksinkertaisuudesta erityisesti lasten osalta. Koin tärkeäksi korostaa tätä seikkaa, sillä toteuttajatahona yliopisto toimii huomattavasti monimutkaisempien ja tiedollisesti haastavampien asioiden kanssa kuin kohderyhmäläiset. Oli olemassa siis riski, että projektin jatkosuunnittelussa tiedollinen ja sisällöllinen taso saattaisi karata liian korkeaksi lasten, lapsiperheiden ja ala-astealaisten näkökulmasta. Tämä riski oli olemassa, koska yliopiston tavoitteena oli tuoda esiin omaa tutkimustaan.

8.2 Konseptin osa-alueet

Ohjausryhmässä keskeisenä epävarmuustekijänä oli juuri projektin toteutukseen vieminen; epäsuorasti sen ei haluttu olla toteutukseltaan mahdoton ja liian massiivinen, jonka vuoksi toteutin sisätiloihin liittyvän vierailukeskuksen suunnittelun ainoastaan navetan yläkertaan. Erityisesti päiväkotilasten vierailun tuli kohdistua yhteen rakennukseen. Vierailutilan yhteyteen rakentuisi ryhmätyöskentelyyn ja eväiden syöntiin soveltuva pieni tiimikeittiö. Konsepti koostui lisäksi syötävästä puistosta, yhteisöviljelmästä ja koulukasvitarhasta, ravintolasta tai kahvilasta ja sen yhteyteen rakentuvasta myyntipisteestä, lasten leikkialueesta ja lisätyn todellisuuden ulkoilupolusta.

Osa-alueet:



Kuvio 15. Vierailukeskuksen kokonaisuus koostui navettaan sijoittuvasta näyttelytilasta ja ryhmätyöskentelytilasta, ulkoaktiiviteeteista sekä ravintolasta/kahvilasta.

Toteutuksen suunnittelussa huomioitiin kokemuksen rakentumisen neljä osa-aluetta Bär & Boshouwersin (2018, 16-17, 56-57) mukaan. Kokemus rakentuu fyysisestä kokemuksesta ja aistien stimuloimisesta (body) erityisesti navettavierailulla, hyödyntäen VR-tekniologiaa sekä aistimalla tilan navetan ääni- ja hajumaailmaa ulkona että sisällä. Mieltä ja ajattelua vierailu

haastaa itse asian, kuten tutkimuksen ja eettisten sekä ympäristökysymysten monipuolinen käsittely sekä erilaiset järjestettävät kerhot ja työpajat (mind). Lisäksi vierailun pitäisi herättää tunteita esimerkiksi näkemällä lehmä (heart) sekä nauttimalla ruokakulttuurista. Ruoan kulutuksen henkilökohtaisuus tuo sisällölliset asiat jokaisen arkeen, ja jota voidaan vielä tukea omin käsin tehtävillä puutarhatöillä tai ruoan valmistuksella; minä keräsin nämä omenat itse ja tein niistä tämän hillon (soul).

8.3 Vierailukeskuksen tilojen käyttö

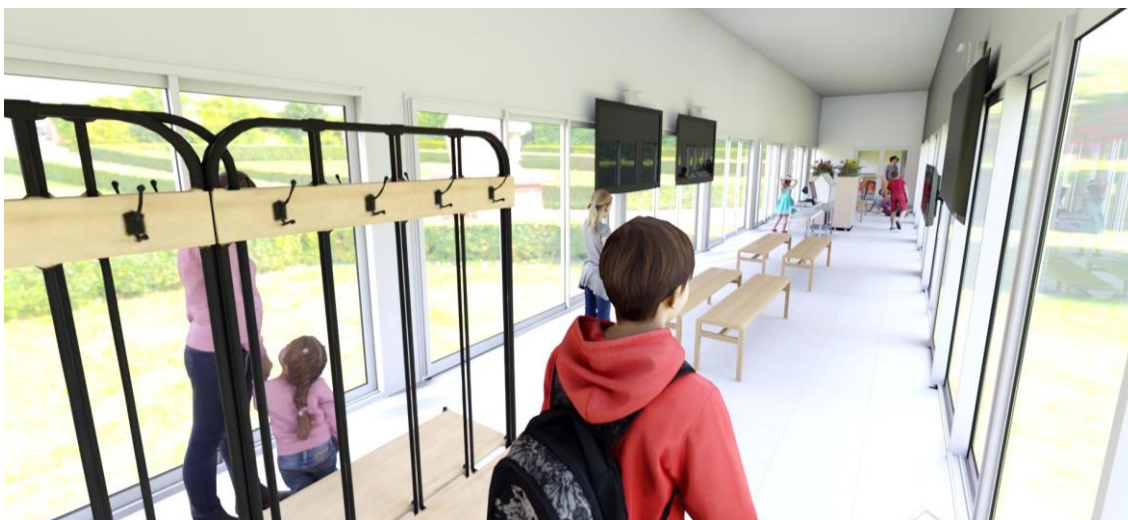
Oleellista navetan yläkerran käytettävyydelle oli sen muuttaminen ns. suljetuksi tilaksi omalla ilmankierrolla, sillä rehustuksesta, eläimistä ja koneistuksesta syntyi voimakas taustamelu, sekä pöly, jonka pystyi havaitsemaan heti vierailtaessa nykyisissä tiloissa. Myös lehmien lannan ominaishaju tarttuu voimakkaasti vaatteisiin ja hiuksiin, mikä teoriassa vaatisi aina suoja-puvun käytön ja mahdollisesti vierailijoiden vaatteiden pesun jälkikäteen. Tilan sulkeminen omaksi tilakseen seinänlevyisillä ikkunoilla mahdollistaisi tilan sisustamisen näyttelytilaksi ja tilan käytön opetustilana, sekä poistaisi eläimiin mahdollisesti kohdistuvan kiusanteon, kuten tavaroiden pudottelun alapuolella sijaitsevaan navettaan. Ikkunat olisi myös mahdollista sijoittaa vaan toiselle seinälle tai ikkunoiden olisi mahdollista olla pimennettävissä, jolloin näkyvyys parteen rakennettuihin sairaskarsinoihin estyisi, mikäli esimerkiksi erilaisia koetoimenpiteitä, kuten pötsinäytteiden otto, haluttaisiin tehdä rauhassa.

132 neliöisen tilan käytön haasteena oli myös tilan muoto ja kapeus (3,3 m leveä, pituus n.40 m). Vaikka tilaa todennäköisesti voitaisiin leventää, peittäisi lattia tällöin osan näkymistä alas lehmien luo. Todennäköiseksi vaihtoehdoksi jäisi metrillä tai parilla leventäminen sairaskarsinoiden puolelle ja mahdollisesti läpinäkyvien lattiarakenteiden osittain hyödynnys. Lehmien ruokintahihna ja ruokintapöytä sijaitsi kävelysillan alla piilossa, joka myös täytyisi saada näkyviin läpinäkyvän lattian tai kamerarakaisujen avulla. Vierailun kalustamisessa ja tilaratkaisut tulisi tehdä erityisesti päiväkotilapset huomioiden, jonka vuoksi esimerkiksi seinien ikkunat tulisi olla lattiaan asti. Wc sekä riisuutumistilat tulisi joko rakentaa samaan kerrokseen näyttelytilan yhteyteen tai ensimmäiseen kerrokseen sisääntulon yhteyteen, mikäli se olisi mahdollista.

Päädyin tekemään karkeat havainnollistavat kuvat tilan käytön mahdollisuuksista kodin sisustuksen suunnitteluohjelmalla (Home by me), joka konkretisoi selkeämmin tilan haastavan muodon ja sen toiminnalliset mahdollisuudet. Yläkerran toteutus vaatisi uuden, toisen sisäänkäynnin tekoa käytävän toiseen päähän, jolloin nykyinen jäisi hätäpoistumistieksi. Tämä siksi, että nykyinen sisäänkäynti on ahdas ja lapsille sopimaton ja lisäksi portaat ovat tilan henkilökunnan aktiivisessa käytössä sosiaalitilojen sijainnin vuoksi. Uudessa sisäänkäynnissä esteettömyys olisi myös mahdollista toteuttaa. Kuitenkin tilaa ei olisi mielekästä lähteä leventämään liikaa, koska tällöin näkyvyys alakertaan muuttuisi marginaaliseksi. Lähtökohtaisesti näyttelytilaa voi kalustaa ainoastaan hyvin kevyesti, jotta liikkuminen tilan koko pituudelta on mahdollista.



Kuvio 17. Nykyisen tilan mittasuhteet havainnollistava kuva, joka osoittaa tilan olevan erittäin kapea kalustamiseen ja liikkumiseen ilman metriä tai kahta lisätilaa



Kuvio 16. Havainnollistus navetan yläpuolella olevasta näyttelytilasta remontin jälkeen (kuvassa tilan alkuperäinen leveys ilman levennystä)

Tilan rajallisen koon vuoksi oli priorisoitava, miten neliöt hyödynnettäisiin. Tutkimusaineistojen perusteella päätin jakaa tilan kahtia. Tilan toiminnallisuuden suunnittelussa tuli huomioida 2 keskeistä suunnitteluun vaikuttavaa seikkaa; kohderyhmät ovat tietotaidoiltaan hyvin eri tasoisia sekä toiseksi tilan pitäisi pystyä vastaanottamaan vierailijoita mahdollisuuksien mukaan täysin ilman paikan omaa henkilökuntaa; lapset vanhempiensa kanssa tai ryhmät opettajiensa johdolla. Ilman paikan omaa henkilökuntaa toimiminen mahdollistaisi myös tiukan budjetin varassa toimimisen. Maksuton vierailukokemus mahdollistaisi isompien massojen

saavuttamisen. Se olisi kohteena mahdollinen myös päiväkodeille ja kouluille, jotka eivät aktiivisesti kerää rahaa, ja tällöin riski vähäisten kävijämäärien osalta vähenisi.

Navetan yläkerrasta löytyisi näyttelypohjaisen vierailutilan lisäksi myös toiminnallinen ryhmätyötila/ tiimikeittiö/eväidensyöntitila, joka olisi tarkoitettu ryhmien käyttöön tai erilaisissa tilaisuuksissa hyödynnettäväksi. Se löytyisi ovikoodilla toimivan oven toiselta puolelta, jolloin kenenkään ei tarvitsisi olla aukomassa ovia ryhmille. Tämä tila olisi tärkeä erityisesti niille ryhmille, jotka haluaisivat syödä eväitä, kokata, tehdä ryhmätöitä teemaan liittyen tai käydä keskusteluja. Tilaa pystyisi hyödyntämään myös vapaa-ajan kerhotoiminnassa, kuten 4h:n makukoulun toimintaympäristönä. Vaikka tila on kapea, sinne on mahdollista mahduttaa myös keittiövarustus erityisesti ala-asteikäisiä ajatellen. Tässä tilassa voisi myös tarkoitus toteuttaa muut ns. ”sotkuiset” oppimisaktiviteetit, kuten pienen viljamyllyn käytön. Tällainen käsillä tehtävä ruoan prosessointiin ja käsittelyyn liittyvä toiminta on tärkeää havainnollistamisen, oivaltamisen ja erilaisten oppijoiden huomioimiseksi.



Kuvio 18. Tilaan on mahdollista mahduttaa myös pieni keittiönurkkaus, sekä pöydät tuoleineen



Kuvio 19. Myös tässä tilassa vierailijoilla olisi näkymä tilan alapuoliseen navettaan. Tilan leventäminen mahdollistaisi myös laajemmat pöytätilat.

8.3.1 Näyttely-ympäristö

Navetan yläkerran jakaminen itse näyttelytilaan sekä monitoimitilaan mahdollistaa näyttelytilan pitämisen auki vapaammin myös kaupunkilaisille esimerkiksi ilta-aikaan ja viikonloppuisin, sillä tämä alue sisältäisi pääsääntöisesti vain kiintokalusteita sekä näyttöjä. Navetan sisäkaton pintaa voisi hyödyntää isona heijastuspintana esimerkiksi tutkimuksista kerrottaessa tai vierailija voisi nähdä haluamansa lehmän nimen ja siitä saatavilla olevan data, kuten tuotoshistorian, jota lypsyrobotti kerää. Avoimessa näyttelytilassa lapset ja nuoret voisivat keskittyä omatoimiseen tai opettajan ohjauksessa tapahtuvaan oppimiseen sekä tutkimiseen. Tilan kapeuden vuoksi johtavana ajatuksena olisi kiinnittää seinille kosketusnäyttöjä, jotka toimisivat informaation ja oppimissisältöjen alustana. Eri asiakasprofiileille (päiväkoti-ikäinen, alakoululainen, yläkoululainen & toinen aste) olisi luotu omat vuorovaikutteiset materiaalikokonaisuudet vierailuun liittyen, jotka tilaan saapuva pystyisi valitsemaan näyttökohtaisesti tai siten, että opettaja pystyisi saapuessa ajamaan keskitetysti halutut materiaalit kaikkiin näyttöihin. Kosketusnäytöillä olisi mahdollisuus esittää havainnollistavia videopätkiä, sekä tehdä erilaisia vuorovaikutteisia oppimistehtäviä. Näyttöpohjainen lähestymistapa mahdollistaisi myös myöhemmin erilaisten sesonki tai näyttelykohtaisten materiaalien lisäämisen järjestelmään, mikä tukisi myös useampien vierailujen toteuttamista. Oppilaskokemuksen elementit huomioiden on tärkeää, että opiskelija saa välitöntä palautetta ja materiaalit sekä tehtävät ovat tasapainoisia haastavuuden suhteen, sekä itse oppimisen toiminto tai tapa, tuottaa iloa (Csikszentmihalyi 1996, 110-113). Eri asiakasryhmille tehdyt materiaalikokonaisuudet tukevat

näitä tavoitteita.

Eskapistinen eli todellisuuspakoinen puoli elämyksestä saa vierailijat uppoutumaan aktiviteetteihin ja tekee heistä aktiivisia osallistujia elämyksen luomisessa (Pine & Gilmore 2011, 48-53,58). Todellisuuspakoista elämystä tukee VR-teknologian hyödyntäminen sekä simulaattorit. Tilan kapeus rajoittaa kalustamista, jonka vuoksi tilaan ei voi sijoittaa runsaasti suuria näyttelykalustuksia tai esineitä ilman tilan leventämistä. Tämän vuoksi tilaan on alustavasti ajateltu mahdollisesti 2 kiinteää simulaattoria (maatila ja metsäkonesimulaattori), VR-laseja virtuaalisten tilavierailujen tekoon sekä minikokoista kasvihuonetta, eräänlaista (mahdollisesti suljettua) ekosysteemiä.

VR-laseilla on merkittävä rooli osana vierailukokemusta. VR-laseilla toteutettavia vierailuja tulisi olla tarjolla erilaisille mautiloille, jotka havainnoisivat eroja maatilän eläinten elinympäristöjen välillä. VR-lasien avulla lapsi voi samalla vierailulla tutustua ja ”kurkata” myös erityyppisiin tiloihin samalla retkellä, kuten häkkikanalaan, lattiakanalaan ja luomukanalaan, lampolaan sekä broilerihalliin. Tällaisella kokemuksella lapsi voi kokea seisovansa keskellä kananparvea, mikä ei todellisuudessa olisi edes mahdollista nykyajan hygieniavaatimukset huomioiden. Näissäkin videoissa olisi mahdollista huomioida eri käyttäjäryhmät siten, että kerrottu selostus olisi lapsille esimerkiksi yksinkertaisempi, kuin aikuiselle.

Vaikka Viikin maatila on maitotila, vierailulla haluttaisiin kattaa laajemmin ruoantuotannon ja metsätalouden teemoja, eikä kyse ole täten ainoastaan maidontuotantoon tutustumisesta, vaan sen tulisi olla yksi osa-alue muiden joukossa. Pelkkä maidontuotantoon keskittyminen ei palvelisi opetussuunnitelman sisältöjä niin laajalti eikä mahdollisesti kiinnostaisi opettajia samassa mittakaavassa, eikä pääkaupunkiseudun lapsilla keskimäärin ole useita mahdollisuuksia tutustua useisiin mautiloihin.

Simulaattorit vastaavasti mahdollistavat mm. aidontuntuisen kokemuksen traktorin tai metsäkoneen ohjauksessa ja toimivat toiminnallisina aktiviteetteinä, joita ei turvallisuus ja resurssisyistä ole mahdollista tarjota oikeilla koneilla. Minikokoinen kasvihuone tai ”suljettu ekosysteemi” lasisine ja läpinäkyvinä rakenteineen toimisi katseenvangitsijana, mutta tarjoaisi erityisesti kasvikauden ulkopuolella mahdollisuuden elävien kasvien tarkkailuun ja eliöiden tutkimiseen, sekä kemiallisfysikaalisten asioiden käsittelyyn.



Kuvio 20. Heureka näyttelyssä pinnottu maitopurkit eivät kannustaneet lapsia toiminnallisuuteen tai oivaltamiseen.

Maitoteemaa voisi fyysisesti käsitellä esimerkiksi interaktiivisen ”lehmärobotin” keinoin, toiminnallisen lypsyaseman avulla tai lapset voisivat kasata vaa’alle maitopurkkeja arvaten ja havainnollistaen lehmän lypsämää maitomäärää vuorokaudessa, sen sijaan että purkit olisivat valmiina kiinteänä kasana ilman mahdollisuutta toiminnallisuuteen.

Hygieni- ja säädösyistä vierailukeskuksen vierailijoille ei voi tarjota suoraan lehmästä lypettyä raakamaitoa. Pastörintilalaitteet ovat melko hinnakkaita, mutta sellaisen hankkiminen osaksi vierailukeskusta mahdollistaisi maidon tuomisen kiinteämmin osaksi vierailukeskuksen toimintaa sekä maidon myymistä kuluttajille suoraan.

Vanhempia opiskelijoita voidaan osallistaa mukaan Viikin toiminnan pyörytykseen ja suunnitteluun. Esimerkiksi nuoret voisivat suunnitella ja järjestää erilaisia tilaisuuksia yhdessä koordinaattorin kanssa, kuten vaikkapa nuorille suunnatun ruoantuotannosta kertovat teemapäivän tai tiedehetken nuoremmille oppilaille. Tällainen toiminta tukee itseohjautunutta ja yhteisöllistä työskentelyä, jossa haasteet ja avoimet kysymykset luovat pohjan uusien ideoiden kehittämiseksi ja tiedon rakentamiseksi (Seitamaa-Hakkarainen & Hakkarainen 2019, 79-80).

8.3.2 Monitoimitila & tiimikeittiö

Vaikka itse näyttelytilan koko vähenee mahdollisesti toiminnallisen tilan vuoksi, on se kuitenkin tärkeää erityisesti vierailijoille, jotka tulevat hieman pidemmäksi aikaa. Monitoimitilaksi ovin rajattu alue mahdollistaa vierailevan ryhmän istuutumisen ja esimerkiksi ohjeiden antamisen, sekä yhteisen toiminnallisen työskentelyn, kuten keskustelujen käymisen, esitysten kuuntelun, kokkailun, maistelun, käsillä oppimisen, ryhmätyöskentelyn, sekä eväidensyönnin. Keskeisenä toiminnallisuutena tässä tilassa on tärkeää mahdollistaa ”sotkuinen” työskentely teeman ympärillä, kuten ruoan raaka-aineiden käsittelyn, aistinvaraisen tutkimisen sekä valmistuksen. On myös tärkeää, että kyseinen tila löytyy samasta rakennuksesta (tai siihen tulisi olla yhteys sisäkautta), sillä se mahdollistaa helpon vuorovaikutuksen myös näyttelytilassa sijaitsevien materiaalien kanssa. Lisäksi talviaikaan pukeminen ja riisuminen muodostavat oman haasteensa erityisesti pienemmille vierailijoille. Tämä tila tulisi sijaita ovikoodilla lukitun oven takana, jolloin sen käyttö on pääsääntöisesti aina jonkun aikuisen, kuten opettajan, vastuulla ja joka mahdollistaa tilan valvonnan. Vastaavasti pelkkää näyttelytilaa voidaan pitää auki vapaammin kaupunkilaisille esimerkiksi ilta-aikaan ja viikonloppuisin.

Monitoimitilan keskeisenä tavoitteena olisi tukea toiminnallista oppimista teeman parissa, joka havainnoisi ruoan raaka-aineiden muuttumisen elintarvikkeeksi ja ruoaksi. Tämä vaihe näyttäytyy lapsille usein mysteerinä, koska maatilalla ja prosessoinnin vaiheet ovat kuluttajilta piilossa. Tämän idean sai myös lämpimän vastaanoton haastateltavilta, sillä se konkretisoi ruoan tuotannon vaiheet käsinkosketeltavaan muotoon. Risku-Norja & Mikkola (2010, 44-46, 52) nostivat esiin, että vaikka kouluruokailu voisi olla merkittävässä roolissa ruokakasvatuksen toteuttamisessa, niin käytännössä näin ei ole, sillä yhteys opetukseen ja oppiaineiden

sisältöihin puuttuu. Monitoimitilassa sijaitseva tiimikeittiö ja oppilaiden oma ruoan valmistus tukisivat tätä ulottuvuutta erityisesti alakouluikäisillä, sillä opettajan omasta osaamisesta riippumatta tarjolla olisi suunnitellut oppimateriaalit raaka-aineisiin, niiden tuotantoon ja prosessointiin liittyen. Tällöin koko oppitunnin funktio olisi ymmärtää mitä minä leikkaan, miten se on kasvanut, mitä valmistan, prosessoin ja syön verrattuna kouluruokailun tiukkaan aikatauluun, jossa päätehtävänä on syödä nälkä pois puolivalmisteita nauttimalla. Esimerkiksi voin tai kaurahiutaleiden valmistus itse olisi lähes jokaiselle lapselle ainutkertainen kokemus.

Yläkouluikäiset vastaavasti voivat keskittyä vierailulla vielä syvällisempään tiedonhankintaan ja raaka-aineiden kasvatus- ja prosessointivaiheisiin esimerkiksi erilaisten pienimuotoisten teollisten prosessointilaitteiden avulla ja jatkaa oppimisprosessia osana kotitaloustuntia. Vierailukokemus on mahdollista sitoa eri oppiaineisiin, kuten esimerkiksi kemiaan, biologiaan tai maantietoon.

Syksyisin lapset pääsevät vierailemaan pellolle tutkimaan kasvavia kasveja ja talviaikaan samaa materiaalia löytyy VR-kokemuksena sekä lisäksi miniekosysteemissä kasvaa pieniä määriä vilja- ja öljykasveja ympärivuotista vierailua tukemaan. Tiimikeittiöstä tulisi löytyä pienimuotoinen viljamyly ja hiutalekone, jolla vehnän tai kauranjyvät voisi käsitellä syötävään muotoon. Lapset ja nuoret voisivat tällöin valmistaa tilassa esimerkiksi puuroa tai lättyjä. Tämän vuoksi keittiötilasta tulisi löytyä useita erilaisia teollisissa prosesseissa hyödynnettäviä laitteita ja koneita pienemmässä mittakaavassa.



Kuvio 21. Lapsille on tärkeää pystyä avaamaan ruokaketjun vaiheita toiminnallisilla keinoilla.

8.4 Syötävä puisto

Ensimmäisen syötävän puiston Suomessa on perustanut Maaseudun sivistysliitto 2014 osana Paikan tuntu - paikan identiteetti -hanketta. Syötävän puiston pystyttäminen Helsinkiin Mustikkamaalle oli kokeilu, jossa tavoitteena oli rikastuttaa kaupunkilaisten ympäristösuhdetta, avata



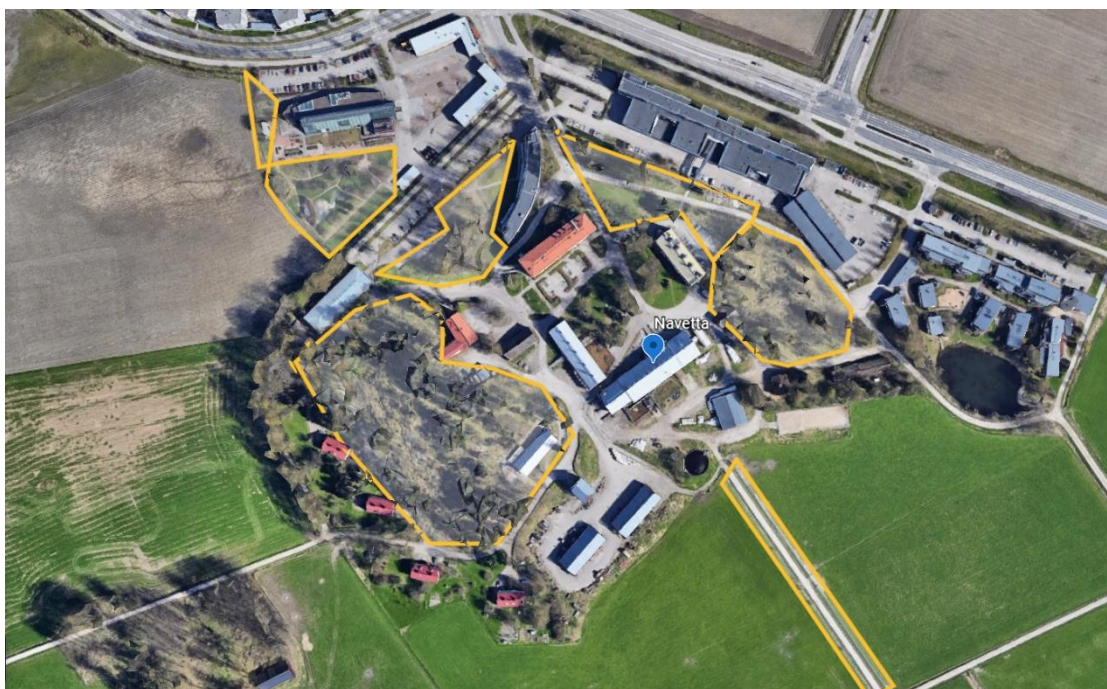
Kuvio 22. Puutarhatalokoot Syötävässä Puistossa. (Troberg, 2017)

uusia näkökulmia kaupunkikulttuuriin ja jokamiehen oikeuksiin, sekä kannustaa syötävien kasvien uudelleen hyödyntämiseen kaupungin virkistysalueilla. 2018 alkaen alue siirtyi osaksi Helsingin kaupungin nuorisopalveluiden tiloja, jonka vuoksi toiminta on tämän jälkeen keskitynyt enemmän nuorille, vaikkakin säilynyt kaikille avoimena (MSL, vierailtu 24.8.2020).

Mustikkamaalle luotu syötävä puisto on ilmeeltään melko luonnonmukainen, villi ja vanhanajan maatalopihapiirin puutarhan kaltainen. Puutarha pitää sisällään kasvimaan, sekä joitain marjapensaita ja -puita. Alueella sijaitsee vanha torpparakennus, jossa on pyöritetty ke-säkahvilaa. Alueella on toiminut myös yhteisöllinen pieni citykanala, sekä järjestetty viikoittaisia yleisiä puutarhatalokkoja. (MSL, vierailtu 24.8.2020).

Ulkoiluelämyksen suunnittelussa olen pyrkinyt vahvistamaan elämyksen esteettistä arvoa sekä saamaan vierailijat istumaan alas sekä viettämään aikaa ympäristössä, mihin Pine & Gilmore (2011, 48-53,58) kannustivat. Koetilan suunnitelmassa koulukasvitarha ja yhteisöviljelmä olisivat selkeästi omat kokonaisuutensa, jonka vuoksi tässä kohteessa syötävä puutarha toteutettaisiin uudella tavalla; syötävänä, puistomaisena viher- ja virkistysalueena. Se voisi joko koostua yhdestä isommasta yhtenäisestä alueesta, tai se voisi olla levittäytynyt laajemmalle tilan alueelle, jolloin se muodostaisi kokonaisuutena laajan syötävän viheralueiden reitin. Esimerkiksi koetilan alueella olisi mahdollisuus istuttaa runsaasti erilaisia hedelmäpuita peltolohkojen reunoille ja ulkoilureittien varsille. Tämä monipuolistaisi myös tilan nykyistä elinympäristöä eli biodiversiteettiä ja tarjoaisi pölyttäjäille uusia hyödynnettäviä kasveja. Kohde tarjoaisi myös hyvän tutkimuskohteen monimuotoisuuden muutoksista hedelmäpuiden- ja pensaiden lisäämisen myötä, sillä maatalousympäristössä monimuotoisuutta on pyritty lähinnä lisäämällä

erilaisia suojavyöhykkeitä ja monimuotoisuuspientareita, rakentamalla kosteikkoja tai ylläpitämällä perinnebiotooppeja sekä riistakohteita (Härjämäki 2014).



Kuvio 23. Google Earth ilmakuva Viikin koetilana alueesta. Kuvaan merkitty keltaisena mahdollisia hyödynnettäviä viheralueita.



Kuvio 24. Kuva tuoreesta Winnipegiin, Kanadaan 2013 valmistuneesta, pienestä julkisesta puistomaisesta hedelmätarhasta, johon istutettiin 61 hedelmäpuuta sekä 75 marjapensasta. (The Forks Market 2016)

Syötävien kasvien tuominen osaksi kaupunkiympäristöä ei ole täysin uutta. Esimerkiksi Kööpenhaminassa paikallinen kaupunginvaltuusto äänesti julkisten hedelmä- ja marjapensaiden istuttamisen puolesta kaupungin viheralueille, sillä syötävien kasvien lisäämisen tavoitteena on yhdistää kaupunkilaiset oman yhteisönsä kanssa ja tukea kaupungin maa-alueiden käyttöä yhteisesti kaupunkilaisten kanssa (Gattuso 2019). Suomessa yhä harvemmalla ison kaupungin asukkaalla on mahdollisuus omaan puutarhaan, jolloin omien marjapensaiden ja hedelmäpuiden kasvatusta on mahdotonta. Helsingissä ja Tampereella on mm. koottu tietoa kaupungeissa kasvavista hedelmä ja marjapuista ja pensaista satokartoiksi, sillä osan kaupunkilaisten mielestä kaupunkisadonkorjuu joutomailta kuuluu perinteisiin jokamiehenoikeuksiin (Helsingin Sanomat 2012). Kyseinen satokartta sivusto on edelleen toiminnassa.

8.5 Koulukasvitarha, yhteisöviljelmä ja siirrettävä kanala

Nykyään yleisimpiä syitä harrastusviljelylle ovat sen kokeminen hyvänä harrastuksena, mahdollisuutena seurata kasvien kehitystä sekä viljelyn mahdollistama tieto ruuan alkuperästä. Kotitarveviljelijöitä motivoi myös omien tuotteiden puhtaus, maukkaus, ja oman terveyden edistäminen. Myös lasten opettaminen ja yhdessä tekeminen koetaan tärkeäksi. Viljelyn harrastaminen voidaan myös kokea kytkeytyvän parempaan mielialaan, virkistymiseen, oman osaamisen käyttämiseen ja työn tulosten näkemiseen. Hyvinvointia voi kummuta liikunnan ja ulkoilun lisäämisestä, mielekkästä tekemisestä vapaa-ajalla, ja mahdollisuudesta nauttia kärsillä tekemisestä. Vastaavasti kotitarvetuotantoon liitettyjä esteitä ovat ajan ja rahan puute, liian pitkä matka viljelypalstalle, hankaluus kasvattaa tiettyjä kasveja käytettävissä olevalla maa-alalla (esimerkiksi monivuotisten kasvien kasvatusta vuokratupalstalla) tai ongelmat naapurien tai vuokratupalstoja hallinnoivan yhdistyksen kanssa. Noin kolmasosa Koivusillan ym. (2018) tutkimuksen vastaajista toivoi lisää maapinta-alaa harrastusviljelyyn käyttöön (34 %), ja lähes yhtä moni (28 %) haluaisi mahdollisuuden pitää kotieläimiä, kuten kanoja. (Koivusilta ym. 2018, 27-30,34)

Koivusillan ym. (2018) tulokset tuovat hyvin esiin sen, että harrastusviljelyssä on pitkälti kyse hyvinvoinnin parantamisesta ja virkistymisestä. Tämän vuoksi yhteisöviljelmät tulisi nähdä yhtä tärkeänä kuin muutkin virkistys- ja ulkoilun alueiden muodot, ja tarjota sopivia alueita kaupunkilaisten käyttöön. Helkaman (2015) arvoja koskevan teoksen perusteella Suomalaisten arvot ovat muuttuneet hyvin vähän vuosikymmenien saatossa; omakuvamme koostuu edelleen luontoarvoista, tasa-arvosta, työn ja rehellisyyden arvostuksesta. Kotitarveviljely puutarhassa vastaa monen suomalaisen elämäntavan tarpeisiin, jota kuitenkin kasvava kaupungistuminen on vaikeuttanut. Tähän tarvitaan yhä uudenlaisia ratkaisuja erityisesti suurimmissa kaupungeissa, jotta saavutettavuus puutarhaharrastuksen toteutukselle säilyisi.

Viikin kokonaisuus muodostuisi kouluikäisten lasten käyttöön suunnitellusta koulukasvitarhasta sekä erityisesti aikuisille suunnitellusta yhteisöviljelmän alueesta. Lisäksi kasvukautta ja toiminnan organisointia esimerkiksi sadesäällä tukisi kausikasvihuone. Suunniteltavan uuden koulukasvitarhan tehtävänä olisi toimia toiminnallisena oppimisalueena koululaisryhmille, kerhoille sekä leiritoiminnalle kevästä syksyyn. Koulukasvitarha toisi erityisesti ruoan kasvattamisen osaksi biologian ja kemian tai ympäristöopin sisältöihin ilmiöoppimisen keinoin. Se tarjoaisi monelle koululaiselle tasa-arvoisesti mahdollisuuden upottaa kädet multa, sekä kokea ja oppia kasvien kasvatuksen ja ruoantuotannon eri vaiheista. Vastaavasti yhteisöviljelämä tukisi aikuisten halua ja tarvetta kotitarveviljelyyn, mutta ratkaisisi myös ajanpuutteen ongelmaa, sillä hoitovastuu ja ylläpito ei kasaantuisi vain yhdelle ihmiselle, kuten perinteisessä palstaviljelyssä.



Kuvio 25. Siirrettävä kanala, jonka paikkaa voi vaihtaa peltolohkolta toiselle. (Niskanen, 2018.)

Tutkimukseni vastauksissa korostui vahvasti lasten halu vuorovaikutukseen eläinten kanssa ja tilan eläinkirjon kasvattaminen. Kuitenkin yksi suunnittelun punainen lanka oli välttää kotieläinpihamaisten toiminnan tuominen osaksi suunniteltua kokonaisuutta. Ratkaisuksi tähän voisi tuoda alueelle Suomessa harvinaisen siirrettävän kanalan, joka tukisi myös peltojen ravinnekiertoa. Tämän mittakaavan ratkaisu edustaisi kuitenkin täysin realistista tuotantomittakaavaa verrattuna kotitarvekanalaan, mutta jossa olisi vahva panostus eläinten hyvinvointiin. Ratkaisu edustaisi pienkanalamaisissa olosuhteissa tuotettuja ulkokananmunia. Lisäksi

tuotettuja munia pystyisi myymään suoraan. Kanojen ympärivuotinen ulkoilu voisi tuoda kuitenkin haasteita tautinäkökuumasta alueella, jossa kanadanhanhet viihtyvät.

8.6 Ravintola ja tuottajatori

Sähköiseen kyselyyn vastanneista 68 % toivoi alueelle kahvilaa tai ravintolaa, erityisesti sellaista, jossa voisi nauttia brunssia viikonloppuisin tai vieraila myös arki-iltaisain työpäivän jälkeen. Ravintolan tai kahvilan tulisi toiminnallaan muodostua osaksi ruoantuotannosta kertovaa kokonaisuutta. Viikin ravintolatarjonta on melko suppeahko, joka muodostuu Prisman yhteydessä toimivasta ketjuravintolasta, kampuksella sijaitsevista opiskelijaravintoloista sekä koetilan alueesta kauempana, Viikin ja Latokartanon asuinalueen yhteydessä toimivista ravintoloista. Vaikka piha-alueella sijaitsee Food & Co ravintola Tähkä, palvelee se ainoastaan arkin päiväraikaan. Alueelle tulisi saada ravintolatoimija, joka olisi halukas vahvaan vuorovaihtukseen maatilalla, yliopiston, ja muiden alkutuottajien ja teollisuuden toimijoiden kanssa. Ravintoloitsija voisi toiminnassaan korostaa ruoan alkuperää, sesonkiajattelua sekä tuoda esiin ruoan kautta kampuksella tapahtuvaa tutkimustoimintaa myös digitaalista materiaalia hyödyntäen.

Alankomaissa kiersi eräänlainen ruokarekka, Taste Station, useita vuosia, jonka tarkoituksena oli vahvistaa viljelijöiden ja kuluttajien välistä suhdetta. Viljelijät itse kiersivät rekan mukana tavaten kaupunkilaisia ilman ammattimaisia tuote-esittelijöitä. Rekan sisällä kiersi eräänlainen sushi-ravintoloista tuttu hihna, jonka kyydissä kiersi keittiössä valmistettuja paikallisia herkkuja ja raaka-aineita. Samalla kun vierailija nosti annoksen hihnalta lautaselle, pyörähti pöydällä sijaitsevassa näytössä käyntiin minuutin mittainen video, tiivistäen maatilalla tapahtuneen työn raaka-aineen takana. Näitä annoksia kaupunkilaiset pääsivät maistelemaan, sekä samalla saivat mukaansa annoksen reseptin. Kokonaisuus yhdisti kokemuksen 4 eri tasoa; kohtaaminen aidon viljelijän kanssa (heart eli sydän), aisteja stimuloiva elämys ruokien maistellessa (body eli runko), sekä informatiivisen tiedon videon muodossa (mind eli mieli). Kokonaisuudessa kyse oli kuitenkin myös viestin välittämisestä; tätä on hollantilainen maatalous, se on tarkoitettu teille nautittavaksi ja syy olla ylpeä. Tämän viestin kokeminen muodosti pitkäkestoisen merkityksen vierailijoille (soul eli sielu). (Bär & Boshouwers 2018 55, 58-59)



Kuvio 26. Kuvio 26. Alankomaissa kiertänyt Taste Station oli paikallisen tuottajajärjestön LTO:n organisoima. (Van Liere, 2013)

Vastaavanlaisen läpinäkyvyyden tuominen osaksi ravintolakokemusta tarjoaisi jotain uutta Suomessa. Sähköisessä kyselyssä nousi esiin toive myös tuottajatorin liittämistä osaksi koetilan ympäristöä. Tämä on kuluttajilta odotettu toive, mutta tuottajien kannalta erilaisten tuottajatorien pyörittäminen on ajallisesti, logistisesti ja taloudellisesti haastavaa ja usein kannattamatonta viljelijöille. Siksi ratkaisu kannattaisi rakentaa jo toimivan konseptin varaan tai ns. itsepalveluperusteisesti. Yhtenä ratkaisuna voisi toimia Reko pisteen tuominen alueelle. Lähiruoan myynti- ja jakelumalli REKO:ssa (Rejäl konsumtion - Reilua kuluttamista) kuluttajat tilaavat tuottajilta ruokaa suoraan Facebookin kautta. Tämä ratkaisu mahdollistaisi kuluttajien ja tuottajien kohtaamiset. Tämän rinnalla tai vaihtoehtona ravintolan yhteydessä voisi toimia eräänlainen digitalisoitu pientuottajien itsepalvelumyymälä, joka olisi digitalisilla sisällöillä täydennetty. Näissä tuotteet sijaitsivat joko luukkujen takana välipala-automaatti tyypisesti tai modernimpana vaihtoehtona Rivenderin RFID -moduulikaupparatkaisulla toteutettuna, kuten Nesteen Easy Deli- kauppa (Neste 2020).

Ravintolan sijaitseminen alueella palvelisi erityisesti lapsiperheitä, jotka tulevat myös hieman lähialueita kauempaa. Ruokailumahdollisuus tukisi paikkaa myös ns. päiväretkikohteena ja mahdollistaisi vierailuajan pidentämisen.

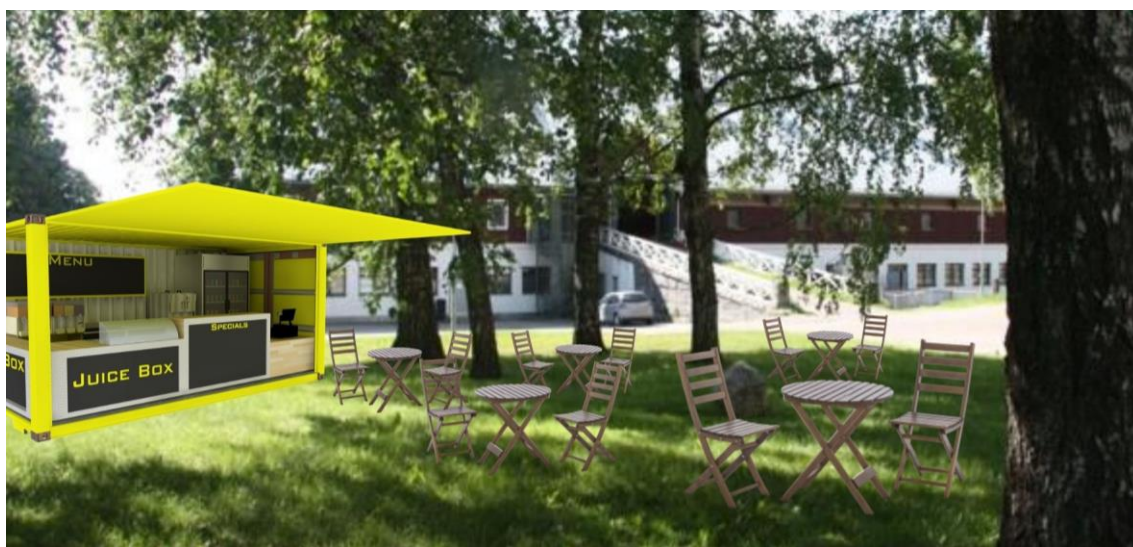
Ravintotoiminnalle (Tähti poissulkien) tai kahvilalle ei koetilan alueella ole suoraan soveltuvaa tilaa, mutta remontoitavia vaihtoehtoja löytyy. Väliaikaisena pikaratkaisuna olisi sijoittaa konttityyppinen kahvilatoimintaa palveleva rakennus navetan viereiseen rakennukseen sisään

eli ns. hienolan yläkertaan, piha-alueelle tai Viikin ulkoilupolkujen varteen. Tilassa voisi säilyttää kauttaaltaan alkuperäisen latotunnelman; massiivisempaa vaihtoehtona olisi koko hienolan rakennuksen kunnostus, sillä tutkimusaineistossa nousi esiin myös tarve juhlatilaan Viikissä.

Gardenian kiinteistö sijainniltaan ja valmiilta fasiliteeteiltaan palvelisi myös kokonaisuutta. Tiloihin olisi tulossa näillä näkymin panimo sekä sen yhteyteen ravintola 2021. Yhteistyötä voisi pyrkiä rakentamaan uusien toimijoiden kanssa.



Kuvio 27. Väliaikainen ”Konttikahvila” sijoitettuna, vanhan, ei eristetyn hieholarakennuksen yläkertaan.



Kuvio 28. Väliaikainen konttikahvila sijoitettuna navetan edustalle.

Leikkialue sekä ulkoilupolkujen kehittäminen

Haastatteluaineistossa nousi esiin tarve lasten leikkialueelle ulkona tai sisällä. Viikonlopput-laisuuksissa lapsilla on ollut usein käytössä polkutraktoreita sekä pihassa on ollut esillä koneita, joiden sisään lapset ovat päässeet. Nämä molemmat ovat olleet hitti. Lapsille suunnatun virallisen leikkiympäristön rakentaminen rajaisi piha-aluetta selkeästi ns. sallittuun ja ei sallittuun leikkiympäristöön ja vähentäisi todennäköisesti lasten täysin vapaata ja kontrolloimatonta leikkiä piha-alueella, joka voisi olla turvallisuusriski. Erityisesti päiväkotikäisten lasten kanssa vierailevat tarvitsisivat aidatun ympäristön valvonnan näkökulmasta.

Lasten julkisia leikkipuistoja koskee yleisiä ja välinekohtaisia turvallisuusvaatimuksia, jonka vuoksi maatalouskäytöstä poistettujen koneiden hyödyntäminen leikkivälineinä ei välttämättä ole mahdollista. Edullisemman kokonaisuuden voisi toteuttaa polkutraktoreille soveltuvasta kentästä tai radasta, jonka voisi teemoittaa maataloushenkiseksi. Tämä vaihtoehto olisi kuitenkin käytössä ainoastaan ryhmille ja yleisölle avoimna tilaisuuksien yhteydessä sekä vaatisi numerokoodilla toimivan varaston traktorien säilytykselle.



Kuvio 29. Lasten leikkipaikka on mahdollista toteuttaa maatalousteemaa noudattaen. (Flights of Fantasy, Vierailtu 8.10.2020.)

Erityisesti hieman isommille lapsille ja aikuisille olisi toteutettu lisätyn todellisuuden teknologialla (AR augmented reality) tai medialla rikastettuja luontopolkuja perinteisten opaskylttien sijaan. Lähestymistapoja kokemuksen rikastuttamiseen on useita. Käyttäjä, kuten lapsi, voisi suunnistaa ja löytää paikkatietoon perustuvilta ”rasteilta” ympäristöön upotettuja maatalouden eläimiä, luonnon toiminnasta havainnoimia malleja tai yksinkertaisimmillaan kävijä voisi löytää paikkasidonnaisia videoklippejä, verkkosivuja tai ääniraitoja aiheeseen perehtymisen

tueksi. Myös paikan historia on mahdollista tuoda eloon AR teknologian avulla, jossa vierailija voi kokea ympäristön vuosikymmeniä sitten.

8.7 Oppimisympäristön toiminnan organisointi

Alusta alkaen koko suunnitteluprojektissa oli keskeistä toimintamalli, jossa Helsingin Yliopisto rakentaisi ja mahdollistaisi fasiliteetit monenlaiselle toiminnalle, jota erilaiset järjestöt ja yhdistykset voisivat pyörittää yhdessä. Tämä mahdollistaisi monenlaisen toiminnan ympäri vuoden, eri kohderyhmille ja joka juurruttaisi aluetta vahvemmin osaksi kaupunkilaisten arkea ja vapaa-aikaa. Tutkimuksen vastauksista muodostui kuva kohteesta, jossa haluttaisiin viihtyä useita tunteja; vanhemmat voisivat nauttia mahdollisesti pidempään lounasta ystävien kanssa, jonka aikana isommat lapset voisivat osallistua ohjattuun toimintaan.

Haastattelujen ja kyselyn pohjalta nousi esiin toive erilaisista ohjatuista työpajoista, kerhoista ja kursseista, niin aikuisille kuin lapsille. Luonnollisestikaan tämän kaltainen toiminta ei ole yliopiston ydintoimintaa, mikä osaltaan vahvistaa kumppanuuksien tärkeyttä järjestöjen kanssa. Järjestöjen toiminta pitäisi alueen elossa ja toiminnan monimuotoisena eri kohderyhmille. Tämä kasvattaisi kiinnostusta saapua paikalle useamminkin. Esimerkiksi alusta alkaen 4H:n ajateltiin vetävän tiloissa makukoulua, mutta myös mahdollisesti erilaista nuorten harrastus- ja päiväleiritoimintaa ulkoalueilla. Vetäjätaho on tärkeä seikka ulkoalueille suunnatun toiminnan toteutuksessa, sillä ilman ylläpitävää tahoa ei tällaisia, osittain yhteiskäyttöön tulevia viheralueita ja palstoja ole mahdollista toteuttaa. Niiden ylläpito vaatii koordinaatiota, ylläpitoa, ohjausta ja kuin myös sopivien toimintatuokioiden suunnittelua koululaisryhmien ja kaupunkilaisten kanssa toteutettavaksi. Elämys- ja vierailukeskuksen toiminnan käynnistämiseksi olisi tärkeää löytää osa-aikainen koordinaattori, joka voisi ajaa toimintaa ylös, joka etsisi ja antaisi käytännön tukea ja apua alueella toimiville järjestöille sekä joka vastaisi erilaisten tilaisuus- ja toimintamallien kehittämisestä ja juurruttamisesta.

Keskeistä paikan toiminnan informoinnista olisi myös verkkosivu, josta löytyisi erityisesti varausjärjestelmä ryhmille, jotta ryhmän vierailu on helppo varata itsenäisesti. Järjestelmän tulisi huomioida joustavasti erilaiset vierailuajankohdat ja kestot, sillä opiskelijoiden tuntijako vaihtelee huomattavasti koulujen välillä ja jokainen minuutti on tärkeä. Varausjärjestelmän kautta olisi mahdollisuus varata myös maksullisen oppaan oman ryhmän käyttöön. Sivustolla olisi tarjolla erilaisia, kausittaisia valmiiksi suunniteltuja vierailukokonaisuuksia tunnin vierailusta alkaen koko päivän luokkaretkivierailuun, joka pitäisi sisällään myös esimerkiksi ruoanlaittohetken ja toimimista puutarhassa/kasvihuoneessa. Valmiiden vierailukokonaisuuksien tarjoaminen vähentäisi opettajien suunnittelutarvetta ja helpottaisi vierailun toteutusta, vaikka itse teema ei olisi opettajalle tuttu. Järjestelmän tulisi pystyä ottaa vastaan useitakin pidempiä ryhmävarauksia samalle päivälle, mutta jossa aktiviteetit olisi jaksotettu ja aikataulutettu eri järjestyksessä. Opettajat saisivat varauksen yhteydessä ennakko- sekä jälkioppimateriaalia vierailuun ja aiheeseen liittyen.

Lisäksi osa materiaaleista olisi viety verkkoon, kuten esimerkiksi VR-vierailut eri tuotanto-suunnan tiloille, vuorovaikutteiset digitaaliset tehtävät ja videot. Tämä mahdollistaisi virtuaaliset tilavierailut kaikissa kouluissa ja muissa asiakasryhmissä sijainnista riippumatta sekä materiaaliin palaamisen myös jälkikäteen. Aidoimman elämyksen digitaaliselle tilavierailulle pystyisi tarjoamaan VR-laseilla. Tämän mahdollistamiseksi projekti voisi kustantaa tietyn määrän näitä laseja/kehysjä puhelimiin sekä liittää ne lainattavaksi paketiksi yhdessä esimerkiksi pienimuotoisen vilja/hiutalemyllyn kanssa erilaisten demonstraatioiden tekemistä varten koululuokassa. Tätä tarvikekokonaisuutta voisi laitana esimerkiksi kirjastojen kautta.

9 Pohdinta

Projekti eteni palvelumuotoiluprosessin mukaisesti ja sen aikana käytettiin useita eri tiedonkeruun menetelmiä asiakasymmärryksen kartuttamiseksi. Koska tekemäni suunnitelma tehtiin ihan alussa koko hanketta, monet ratkaisuideat ovat ylätasoisia ja sovellettavissa ja toteutettavissa monin eri tavoin. Yksin työskentely ja aktiivisen projektiorganisaation puuttuminen yliopiston puolelta prosessin aikana vaikeutti hiukan ideoiden konkretisoimista.

Toiveiden ja tarpeiden kartoituksen, ideoimisen sekä sitouttamisen tämä suunnitelma on täytännyt. Tavoitteenani oli koostaa materiaalia helposti lähestyttävään muotoon teeman parissa jatkossa työskenteleville. Jatkossa esimerkiksi uusia ratkaisuja ja linjauksia voi peilata asiakasprofiileihin ja heidän tarpeisiinsa sekä odotuksiin. Tähän vaikutti se, että aiheen taustatiedoista, kuten ruoantuotannosta, ruokakasvatuksesta sekä projektin taustaorganisaatioista oli minulla etukäteen kattava ymmärrys, joka oli kasvanut työelämässä usean vuoden aikana. Tutkimusmenetelmien myötä samoille näkemyksille sekä ideoille saatiin kuitenkin tukea. Lasten ja nuorten osallistaminen ideointiprosessiin olisi voinut tuoda esiin myös luovempia ideoita, mutta harmikseni projektin aikataulusyistä mukaan ei saatu ainuttakaan koululuokkaa.

Työn etenemisen osalta oli haastavaa pystyä täysin toimimaan British Design Councilin tuplatimantin mukaan, koska konseptoinnissa oli kyse vain kokonaisen prosessin alkuosasta. Tämän vuoksi sovelsin prosessimallia kuvaamaan paremmin konseptin muodostumista todellisuudessa. Projektini käsitti Tuplatimantista lähestulkoon kolme eri vaihetta; Discover- eli löydä-vaiheen, jonka aikana hankin ymmärrystä niin toteuttajatahojen kuin asiakasryhmien tarpeista ja odotuksista, sekä tietoa teemaan liittyen. Tämän jälkeen seurasi Define eli määritä-vaihe, jossa prosessoitiin hankittua materiaalia luomalla esim. asiakasprofiilikuvaukset, ja jossa luotiin kokonaisuuden lähtökohdat design driverien pohjalta. Develop eli kehittä-vaiheessa tiedon, ymmärryksen ja havaittujen haasteiden pohjalta luoduista ratkaisuehdotuksista siirryttiin konkreettisempaan, visualisoituun suunnitelmaan, mutta josta rajautui ja siten jäi puuttumaan konseptin jatkotyöstö iteratiivisesti. Iteratiivisen osuuden mahdollinen

toteutus sekä Deliver eli toimita-vaihe konseptista siirtyi Helsingin Yliopistolle ja heidän projektiryhmällensä.

Koulu palveluna on resurssien verkosto, joka luo arvoa yhdessä ympäristönsä kanssa. Koulurakennuksen merkitys paikkana oppimiselle on vähentynyt ajansaatossa, joten on perusteltua kyseenalaistaa, miksei koulu myös hajaantuisi koulurakennuksen ulkopuolelle. (Suominen 2018). Ruoantuotannosta kertova oppimis- ja elämysympäristön konsepti sekä siihen liittyvät tilat voidaankin ajatella kuuluvan vähintäänkin pääkaupunkiseutua palvelevaksi koulujen palveluresurssiksi, joka ympäristöltään ja aihepiiriltään tukee ilmiöoppimista. Suunnitelluilla tiloilla ei ole vain yhtä käyttötapaa, vaan se muotoutuu kulloisenkin vierailijaryhmän tarpeisiin.

Viikin koetilan muuttaminen vierailukeskukseksi olisi Suomessa ensimmäinen isomman mitta-kaavan maatilalle tehtävä lapsille ja perheille suunnattu elämys- ja oppimisympäristö. Risku-Norjan ym. tutkimuksen perustuen (2010, 24-29, 45) oppilaat suomalaisissa kouluissa ovat epätasa-arvoisessa asemassa maatilavierailujen toteutuksen osalta, sillä kaupungeissa vierailuja toteutti vain noin puolet kouluista, kun muualla massa 70 %. Tämän vuoksi on erityisen tärkeää tarjota jatkossa maatilavierailukohteita isojen kaupunkien läheisyydessä, joihin on mahdollista myös päästä julkisella liikenteellä.

Viikkiin mahdollisesti toteutetut oppi- ja videomateriaalit olisivat helposti hyödynnettävissä vastaavissa kohteissa ympäri Suomea. Vastaavan tyyppisiä, julkisia tutkimusmaatiloja löytyy Suomesta vielä useita kymmeniä, joista ainakin osa voisi sopia vastaavanlaiseen vierailukäyttöön. Erityisesti eri tuotantosuunnan tilat täydentäisivät kokonaisuutta. Lisäksi Viikkiin tuotetuista materiaaleista pystyisi myös paketoimaan melko helposti täysin digitaalisia oppimis- ja vierailukokemuksia.

Tehtäväni tässä projektissa oli erityisesti kartoittaa asiakasryhmien tarpeita ja toiveita sekä luoda mahdollinen esimerkki ja ideoita siitä, millainen tämä oppimis- ja elämysympäristö voisi olla, sillä suunnitelmalla haluttiin edesauttaa Helsingin Yliopiston sitoutumista taloudellisesti projektin toteutukseen. Tämän kehittämistehtävän lopputuloksena syntyneen visuaalisen esityksen pohjalta Helsingin Yliopisto on päättänyt edetä suunnitteluprosessissa eteenpäin, jossa ensimmäisessä vaiheessa tilasuunnittelun tekee arkkitehtien ja jonka pohjalta käynnistetään sen edellyttämät rakennustoimet.

Vaikka kokonaisuudessa navetta on oleellisessa roolissa, ei tulevaisuudessa piha-alueita sekä alueelta löytyvien palveluiden roolia voi väheksyä. Useat Viikin tilaisuuksissa vierailevat haluavat nauttia ennen kaikkea perheen yhteisestä ajasta sekä ulkoilusta, jonka vuoksi erityisesti perheiden näkökulmasta oppiminen ei ole keskiössä. Keskeistä onkin pystyä houkuttelemaan perheet paikan päälle ja herättämään kiinnostus uuden oivaltamiseen ja oppimiseen vapaa-ajasta nauttimisen ohessa.

10 Lähteet

Painetut

Brown, T. 2008. Design Thinking. Harvard Business Review. June 2008. <https://fu-social.ca/wp-content/uploads/sites/2/2018/06/Design-Thinking.pdf>

Brown, T. 2009. Change by design. How design thinking transforms organizations and inspires innovation. New York, Harper Collins Publishers.

Bär, E. & Boshouwers, S. 2018. Wow worlds of wonder: Experience design for curious people. Amsterdam: BIS Publishers.

Csikszentmihalyi, M. 1996. Creativity: flow and the psychology of discovery and invention.

Design Council, 2007. Eleven lessons: Managing design in eleven global brands. A study of the design process. [https://www.designcouncil.org.uk/sites/default/files/asset/document/ElevenLessons_Design_Council%20\(2\).pdf](https://www.designcouncil.org.uk/sites/default/files/asset/document/ElevenLessons_Design_Council%20(2).pdf)

Gerdt, B & Eskelinen, S. 2018. Digiajan asiakaskokemus.

Goodwin, K., 2009. Designing for the digital age : how to create human-centered products and services. Wiley Pub.

Helkama, K. 2015. Suomalaisten arvot. SKS -Suomalaisen Kirjallisuuden Seura

Härjämäki, K. 2014. Maatilaluonnon monimuotoisuus - pientareilta pelloille, kedoilta kosteikkoihin. TEHO Plus -hankkeen julkaisu 2/2014.

Johansson, U. & Woodilla, J. (2009). Towards an epistemological merger of design thinking, strategy and innovation. 8 th European Academy of Design Conference: 1-3.4, 2009, Aberdeen, Scotland. Vierailtu 7.3.20

Koivusilta, L., Vaarno, J., Marttunen, K., Hynynen, A., Nieminen, T., Niemi, J.K., Harjunpää, N., Vuorenmaa, E., ja Mäki, M. 2018. Kotitarveiljely ja hyötyeläimet Suomessa ja kotitarvetuotantoon motivoivat tekijät. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/2018

Kolko, J. 2015. Design Thinking Comes of Age. The approach, once used primarily in product design, is now infusing corporate culture. Harvard Business Review. September 2015.

Kuuskorpi, M. & Nevari, J. 2018. Koulusta oppimisen ympäristöksi. Työkaluja oppimisympäristöjen muutokseen. Helsinki: Opetushallitus.

Leppiniemi, H: Ilmiö nimeltä ilmiöpohjainen oppiminen. Opettajien käsityksiä ilmiöpohjaisesta oppimisesta. Kasvatustieteiden pro gradu -tutkielma.

Lindblom-Yläne, S. & Nevgi, A. (toim.) 2003. Oppimisenäkemykset antavat perustan opetukselle. Teoksessa. S. Lindblom-Yläne, S. & A. Nevgi (toim.) Yliopisto- ja korkeakouluopettajan käsikirja. Vantaa: WSOY.

Manninen, J., Burman, A., Koivunen, A., Kuittinen, E., Luukannel, S., Passi, S. & Särkkä, H. 2007. Oppimista tukevat ympäristöt. Johdatus oppimisympäristöajatteluun. Vammala: Opetushallitus.

Motee, I. 2013. Design Thinking for Strategic Innovation: What They Can't Teach You at Business or Design School. Wiley.

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät: Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: WSOYpro.

Pine, B. J., II & Gilmore, J. H. 2011. *The experience economy*. Upd. ed. Boston (MA): Harvard Business Review Press.

Polaine, A., Løvlie, L., Reason, B. & Lovlie, L. 2013. Service design: From insight to implementation. Brooklyn, NY: Rosenfeld Media.

Seitamaa-Hakkarainen, P & Hakkarainen, K. 2019. Sähköistyvä koulu. Oppiminen ja oppimateriaalit muuttuvassa tietoympäristössä. Suomen tietokirjailija ry. Helsinki

Smeds, P. 2017. Farm Education - sustainability, food and education. Doctoral dissertation. Luke Natural resources and bioeconomy studies 61/2017.

Smeds, P., Jeronen, E., & Kurppa, S. 2015. Farm Education and the Effect of a Farm Visit on Children's Conception of Agriculture. *European Journal of Educational Research*, 4 (1),

Stickdorn, M., Lawrence, A., Hormess, M. E. & Schneider, J. 2018. This is service design doing: Applying service design thinking in the real world : a practitioner's handbook. Sebastopol, CA: O'Reilly Media, Inc.

Tarssanen, S ja Kylänen, M. 2007. Entä jos elämyksiä tuotetaan? Teoksessa: Karppinen, S ja Latomaa, T (toim.) Seikkailun elämyksiä. Seikkailukasvatuksen teoriaa ja sovelluksia.

Tschimmel, K. 2012. Thinking as an effective Toolkit for Innovation. In: Proceedings of the XXIII ISPIIM Conference: Action for Innovation: Innovating from Experience. Barcelona.

Tuulaniemi, Juha. 2011. Palvelumuotoilu.

Tynjälä, P. 1999. Oppiminen tiedon rakentamisena: konstruktivis-tisen oppimiskäsityksen perusteita. Helsinki: Kirjayhtymä.

Sähköiset

Gattuso, R. 2019. Copenhagen Wants You to Forage on Its City Streets. Atlas Obscura. <https://www.atlasobscura.com/articles/foraging-in-copenhagen>. Vierailtu 24.8.2020.

Helsingin Sanomat 12.12.2019. Lastenkirjojen kuva eläimistä on vääristynyt eikä moni aikuinenkaan halua ajatella, mistä liha tulee, sanovat tutkijat - Miten ruoantuotannosta kannattaisi kertoa lapsille? Vierailtu 20.12.19. <https://www.hs.fi/kulttuuri/art-2000006340100.html>

Helsingin Sanomat. 2012. Satokartta paljastaa, mistä marjoja ja omenoita voi poimia vapaasti. Julkaistu 8.9.2012. Vierailtu 21.09.2020. <https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002557606.html>

Helsingin Sanomat. 27.08.2019. Lastenkirjoissa vallitsee maalaisidylli, joka ei kuvaa nykyaikaa Vierailtu 20.12.19. <https://www.hs.fi/mielipide/art-2000006216908.html>

Laukkanen, S. 2017. Mistä ruoka tulee? Sekä muita kysymyksiä ruoan alkuperästä. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/131663/Opinnaytetyo%20S.L..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Luke. 2019. Maatilojen määrä väheni 48 000:een. Julkaistu 14.02.2019. Vierailtu 21.09.2020. <https://www.luke.fi/uutinen/maatilojen-maara-vaheni-48-000een/>

Lukka, K 2001. Konstruktiivinen tutkimusote. Vierailtu 3.6.2020. <https://metodix.fi/2014/05/19/lukka-konstruktiivinen-tutkimusote/>

Maaseudun Tulevaisuus. 2018. Julkaistu 28.01.2018. Vierailtu 21.09.2020. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/artikkeli-1.222262>

Mbol ry. Open ruokaoppas. Vierailtu 30.08.2020 <https://openruokaopas.fi/>

MSL. 2020. <https://msl.fi/osallistu/taide-ja-kulttuuri/sytava-puisto/>. Vierailtu 24.8.2020.

MTK. Esitteitä, oppaita, oppimateriaalia. <https://www.mtk.fi/julkaisut.Vietailtu> 7.10.2020

Neste. 4.6.2020 “Vastaavaa ostokokemusta ei ole Suomessa koettu” – Mistä Easy Deli -itsepalvelukauppa sai alkunsa? <https://www.neste.com/fi/konserni/news-inspiration/arkisto/3593-liikenne/vastaavaa-ostokokemusta-ei-ole-suomessa-koettu-mista-easy-deli-itsepalvelukauppa-sai-alkunsa>. Vierailtu 17.08.2020.

Nestle. Virtuaalinen kierros Nest'issä. Vierailtu 3.6.2020.

<https://www.nestle.com/aboutus/history/nest-virtual-tour>

Nieuweogst. 2013. <https://www.nieuweogst.nl/nieuws/2013/06/28/boeren-naar-damn-food-waste>. Vierailtu 17.8.2020.

Niskanen, M. 2018. Seamk verkkolehti. Vierailtu 14.08.2020. <https://verkkolehti.seamk.fi/index.php/agroblogi/hernetta-kirjekyyhkyille/>

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet. 2014. Vierailtu 21.09.2020.

https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf

Risku-Norja, H & Mikkola, M. 2010. Ruokakasvatus osaksi koulujen kestävyyskasvatusta. Maa-seudun uusi aika 2. Vierailtu 16.02.2020. http://www.mua-lehti.fi/wp-content/uploads/2018/02/MUA_2_2010_ka_Risku-Norja.pdf

Risku-Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. MTT Kasvu. Vierailtu 16.02.2020. <http://jukuri.luke.fi/handle/10024/438193>

Ruokatieto. Mitä ruokakasvatus on? Vierailtu 16.6.2020 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokakasvatusta-kaikille/mita-ruokakasvatus>

Ruokatieto. Ruuan reitti- ruokakasvatusta alakouluille. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruuan-reitti-ruokakasvatusta-alakouluille>. Vierailtu 30.08.2020

Statista. 2020. Music events worldwide. <https://www.statista.com/outlook/273/100/music-events/worldwide>. Vierailtu 21.09.2020.

Suominen, J. 2018. Koulu palveluna. Vierailtu 28.08.2020. https://www.youtube.com/watch?v=bQLJiBIQe3k&list=PLub2C90bJnZMcO2_FUYKfjxnWs-8jM-mQ&index=12&t=0s

The Forks Market, 2016. <https://www.theforks.com/blog/92/picking-something-fresh-in-public>. Vierailtu 8.10.2020.

Troberg, T. 2017. Kuva: Puutarhatakkoot Syötävässä Puistossa. <https://www.epressi.com/tiedotteet/yrittajyys/syotavassa-puistossa-yhdistyy-ymparistokasvatus-sirkus-tango-ja-kaupunki-viljely.html>. Vierailtu 8.10.2020

Virtuaalilylä. 2011. <http://www.virtuaali.info/index.php?id=2>

Van Liere, J. 2013. Boeren naar Damn Food Waste. Nieuwe Oogst
<https://www.nieuweoogst.nl/nieuws/2013/06/28/boeren-naar-damn-food-waste>. Vierailtu
8.10.2020.

Flights of Fantasy. Vierailtu 8.10.2020. <https://www.flightsoffantasy.co.uk/product-portfolio/tractors/hatfield-farm/>

Julkaisemattomat

Aro, S. 2019. MTK:n koulutusjohtajan kanssa käyty sähköpostikirjeenvaihto. Helsinki.

11 Kuviot

Kuvio 1. Ilmakuva koetilan pihapiiriin sekä osiin peltolohkoista.....	10
Kuvio 2. Näkymä navetan yläpuolella olevaan kävelysillan, joka toimisi vierailukeskuksen ”sisätilana”.....	13
Kuvio 3. Näkymä kävelyparvelta alas navettaan. Ruokintapöydät sijaitsevat kävelysillan alapuolella ja robotti toisessa päädyssä.....	13
Kuvio 4: Elämyksen neljä ulottuvuutta, Experience realms (Pine & Gilmore 2011, 46)	24
Kuvio 5: Elämyskolmio (Tarssanen & Kylänen 2007, 114.)	26
Kuvio 6. Tutkimukseni konseptoinnin ”lumipallo” prosessimalli visualisoituna	33
Kuvio 7. Tilaisuuden aikana näkymä navettaan oli huono sivuovesta, eikä lypsyrobotin toimintaa nähnyt. Vierailijoita ei päästetty parvelle.	40
Kuvio 8. Kaaviokuva tuloksista kysymykseen ”Millaisia tapahtumia ja aktiviteetteja toivoisit järjestettävän Viikin opetus- ja tutkimustilan ympäristössä?”.....	45
Kuvio 9. Lypsyasema, karjajarja sekä lehmän harjauspiste.....	49
Kuvio 10. ”Maaperätunneli”.....	49
Kuvio 11. Tiivistetty asiakasprofiilikortti, johon nostettu esiin keskeisiä tarpeita, vaatimuksia ja toiveita päiväkotikäisiä koskien	54
Kuvio 12. Alakoululaisten asiakasprofiilissa korostui mm. kokkausmahdollisuus, ruoan tuotannon ketjun hahmottaminen sekä satumaaailman korvautuminen hiljalleen todellisuudella.	54
Kuvio 13. Lapsiperheprofiilissa korostui erityisesti ruokailumahdollisuus, ulkoilu ja toive päästä vuorovaikutukseen eläinten kanssa. Lisäksi heillä on kyky ja halu käyttää rahaa palveluihin.	55
Kuvio 14. Yläkoululaisten profiilissa nousi esiin oppiainerajauksen ja tuntijakojen tuomat haasteet vierailulle. Opettajat tulisi huomioida tarjoamalla tukimateriaalia monimutkaisten ja eettisten asioiden käsittelyyn ennen ja jälkeen vierailun.	55
Kuvio 15. Vierailukeskuksen kokonaisuus koostui navettaan sijoittuvasta näyttelytilasta ja ryhmätyöskentelytilasta, ulkoaktiviteeteista sekä ravintolasta/kahvilasta.	56
Kuvio 16. Havainnollistus navetan yläpuolella olevasta näyttelytilasta remontin jälkeen (kuvassa tilan alkuperäinen leveys ilman levennystä).....	58
Kuva 17. Nykyisen tilan mittasuhteet havainnollistava kuva, joka osoittaa tilan olevan erittäin kapea kalustamiseen ja liikkumiseen ilman metriä tai kahta lisätilaa	58
Kuvio 18. Tilaan on mahdollista mahduttaa myös pieni keittiönurkkaus, sekä pöydät tuoleineen	59

Kuvio 19. Myös tässä tilassa vierailijoilla olisi näkymä tilan alapuoliseen navettaan. Tilan leventäminen mahdollistaisi myös laajemmat pöytätilat.	60
Kuvio 20. Heureka näyttelyssä pinotut maitopurkit eivät kannustaneet lapsia toiminnallisuuteen tai oivaltamiseen.	61
Kuvio 21. Lapsille on tärkeää pystyä avaamaan ruokaketjun vaiheita toiminnallisilla keinoilla.	63
Kuvio 22. Puutarhatakkot Syötävässä Puistossa. (Troberg, 2017).....	64
Kuvio 23. Google Earth ilmakehän kuva Viikin koetilan alueesta. Kuvaan merkitty keltaisena mahdollisia hyödynnettäviä viheralueita.	65
Kuva 24. Kuva tuoreesta Winnipegiin, Kanadaan 2013 valmistuneesta, pienestä julkisesta puistomaisesta hedelmätarhasta, johon istutettiin 61 hedelmäpuuta sekä 75 marjapensasta. (The Forks market, 2016).....	65
Kuvio 25. Siirrettävä kanala, jonka paikkaa voi vaihtaa peltolohkolta toiselle. (Niskanen, 2018.)	67
Kuvio 26. Alankomaissa kiertänyt Taste Station oli paikallisen tuottajajärjestön LTO:n organisoima. (Van Liere, 2013)	69
Kuvio 27. Väliaikainen ”Konttikahvila” sijoitettuna, vanhan, ei eristetyn hieholarakennuksen yläkertaan.	70
Kuvio 28. Väliaikainen konttikahvila sijoitettuna navetan edustalle.	70
Kuvio 29. Lasten leikkipaikka on mahdollista toteuttaa maatalousteemaa noudattaen. (Flights of Fantasy, Vierailtu 8.10.2020.)	71

12 Taulukot

Taulukko 1. Rajattu otos kirjan kuvasta ”Economic distinctions” (taloudelliset eroavaisuudet) (Pine & Gilmore 2011, 9)	27
Taulukko 2. Taulukossa on kuvattuna tiedonhankinnan järjestys, tiedon alkuperä, tiedon muoto, tarkoitus ja metodi tiedon keräämiseen.	35
Taulukko 3. Design driverit.....	50

13 Liitteet

Liite 1: Päivä maalla kyselyn avoimet vastaukset..... 84

Liite 2: Kaupunkilaisille sunnaun sähköisen kyselyn avoimet vastaukset..... 84

Liite 1: Päivä maalla kyselyn avoimet vastaukset

1. Mikä tekisi tapahtumasta entistä paremman?

Kesto esim neljään saakka. Makkaranpaistopiste. Enemmän eläimiä nähtävillä
Lisää eläimiä.

Eläimiä monipuolisemmin ja lähemmin tarkasteltavana. Siihen 3 euron hintaan vähän pidempi lenkki esim koirakyydillä.

Haluttiin hepparatsastusta. Koitettiin kolme kertaa mennä, mutta jono oli aina liian pitkä. Lopulta ei päästy. Ehkäpä voisi jatkossa olla pari heppaa. Maksavia asiakkaita oli kirjaimellisesti jonoksi asti. Traktorilla ajelu oli todella erikoista. Penkkareiden lisäksi ei tule moista tilaisuutta vastaan. Jatkoon!

Enemmän lehmiä nähtäväksi

Lasten maatalousnäyttely Mansikista voisi saada jotain ideoita mm. Heinäpaalipomppu
Lisää koneita joiden kyytiin pääsisi istumaan.

Opasteet parkkipaikalta tapahtumaan

Ilmaista ohjelmaa lapsille

Muutama poni lisää 😊

Enemmän eläimiä nähtävillä ja lapsille toiminnallisia pisteitä. Joku esiintyjä olisi kiva. Lapsille voisi olla hauska ohjelma esimerkiksi omatoimisesti tehtävä tietokilpailu jossa vastaukset löytyisi kiertelemällä alueella. Tai valokuvasuunnitus tms.

Enemmän eläimiä. Lapsi eteenkin kaipasi vuohia ja kanoja ym

Rapsutettavat eläimet.

2. Millaisia tapahtumia tai tilaisuuksia toivoisit järjestettävän alueella jatkossa?

Koko perheen tapahtumia, jossa puuhaa monenikäisille

Lapsille suunnattua, kun lapsen kanssa liikun.

Lisää eläimiä, mutta niille paremmat olot kuin asfaltilla.

koko perheen tapahtumia lisää ja olisi kiva päästä joskus siihen maatalousmuseoon, lapsi kyseli millon sinne pääsee

Kone opetusta, mitä tapahtuu mistäkin vivusta ja napista

Enemmän lasten tapahtumia, koko perheen ohjelmaa, lavatansseja

Vastaavia. Olemme käyneet useana vuotena ja tapahtuma on aina yhtä mukava 😊

Musiikki, teatteri jne.

Lähi-/pientuottajien toritapahtuma olisi kiva.

Liite 2: Kaupunkilaisille suunnatun sähköisen kyselyn avoimet vastaukset

1. Miten muuten tekisit alueesta mielenkiintoisen vierailupaikan? Mikä saisi sinut tulemaan paikan päälle yhä uudestaan viettämään aikaa?

- Pienille lapsille sopivaa ohjelmaa ja katsottavaa

- Ystävällisyys, yhteisöllisyys. Saman tapainen yhteispuutarha, kun sörnäisten vankilan kyljessä. Vauvasta vaariin olisi kävijöitä.

- lähiruoan kasvatusta ja jakelu

- Tekemistä perheelle, oppia lapsille. Kiva kahvila.
- Ks. Edellä mainitut valitut ehdotukset
- Kouluvierailuille saisi olla mahdollisuus sekä Viikin tilalla että eläinlääketieteellisessä. Kerhoista ja opastuksesta saisivat opiskelijat opintopisteitä ja lapset mielekkäämpää oppia kuin kirjoista.
- Kivat tapahtumat, tai kahvila/ravintolatoiminta
- Kahvila olisi todella hyvä juttu, sillä Viikissä ei ole kunnollista kahvilaa. Ulkoilun ja lehmien bongailun jälkeen olisi mukava juoda kaakaot ja syödä pullat lasten kanssa! 😊
- Lehmät, ja se että pääsisi myös lähelle niitä, talvisinkin.
- Lapsillekin sopiva ulkoilualue kiipeily ja parkour-mahdollisuuksineen, jossa samalla mukana opetuksellista toimintaa.
- Tieto mitä alueella saa ja voi tehdä
- Aktiivinen someviestintä, joka kertoo mahdollisuuksista ja tapahtumista.
- Sovelletaanko Viikin koetilalla vielä hiiltä sitovaa viljelytapaa ja lehmien rotaatiolaidunnusta? Jollei, niin eikö koetila olisi juuri oikea paikka kokeilla ja toteuttaa tätä sekä ilmastoa että luonnon monimuotoisuutta auttavaa toimintatapaa, sekä kertoa siitä myös kaupunkilaisille? Tämä on se yksittäinen asia, jota itse toivoisin koetilalta kaikkein eniten! :)
- Peltoalueiden säilyttäminen osana ainutlaatuista laajempaa ulkoilualueetta on mielestäni parhaita valtteja, mitä opetus- ja tutkimustilalla on kävijälle tarjota. Ei liikaa rakentamista, jotta laaja ja riittävän rauhallinen kokonaisuus säilyy.
- Viehättävä kahvila ja lapsille kiinnostavaa katseltavaa ja tekemistä. Osallistumme arkkitehtipuolisoni kanssa erittäin mielellään kahvilan sisustuksen suunnitteluun aivan pro bono. On yksi toteutumattomista haaveista.
- Palvelut. Järjestetty ohjelma, jossa lapsi viihtyisi ilman aikuistakin.
- Kahvilaa kaipaam, polkuja ja teitä tullaan usein ja lintuja tähystelen
- Jos alueella olisi pöytiä ja tuoleja ja esim ulkogrilli. Voisi oleskella alueella.
- Käyn alueella ulkoilmassa, ja ulkoilukohteena se saa minut palaamaan jo nyt.
- Hyvät fasilitetit lapsiperheille. Riittävästi jtn uutta ja poikkeavaa jo valmiilta palveluntarjoajilta. Esim jtn lisää kuin Fallkullassa.
- Brändäykseen ja markkinointiin keskittyminen plus em. kohdat.
- Lapsiperheille kerhoja ja työpajoja, joissa pääsee näkemään koko kasvukauden.
- Opasteet, joissa kerrottaisiin tutkimuksista, niiden etenemisestä ja lopulta lopputuloksesta.
- Luentoja
- Kävelen usein alueella ja sen läpi. Taidenäyttely tilataide voisi tuoda lisää hienoon paikkaan.
- Ulkoilen jo nyt usein alueella; toivon, että "maaseutu" karjoineen säilyy. Se on todellinen henkireikä. Osallistun jo nyt tapahtumiin kuten lehmien laiturille lasku, Päivä maalla. Hyvä, jos nämä säilyvät.

- Tuossa oli jo tosi monta houkuttelevaa ja innostavaa ideaa! Kahvila, maatilatori ja lapsille suunnatut aktiviteetit saisivat varmimmin liikkeelle. Mahdollisuus nähdä eläimiä on pienten lasten kanssa hyvä vetonaula
- Paikan tulisi olla näkyvästi esillä sosiaalisessa mediassa, jotta tapahtumat ja toiminta olisi näkyvää
- Työssäkävyn arkeen sopivat aukioloajat, lapsiystävällisyys, laadukkaat ja viihtyisät tilat. Brunssi- ja kahvilatoiminta olisi aivan ehdoton, etenkin viikonloppuisin taattu vetonaula.
- Yhteistyö esim. Herttoniemen ruokaosuuskunnan kanssa kumppanuusmaataloudesta
- Lapsiperheille sopiva toiminta
- Pitäisi saada tietoa, milloin eläimet ovat ulkona ja missä. Voisiko olla myös muita eläimiä kuten lampaita, vuohia. Ei vain lapsille toimintaa, myös aikuisille. Lisäksi voisi olla erilaisia työpajoja, askartelu, rakentaminen, kotipuutarha