

Opinnäytetyö (AMK)

Tuotantotalouden koulutus

2021

Hertta Jarkko

VIESTINNÄN KEHITTÄMINEN VÄHÄHIILISEMPÄÄ KOULURUOKAA EDISTÄVIEN MUUTOSTEN TUEKSI

Hertta Jarkko

VIESTINNÄN KEHITTÄMINEN VÄHÄHIILISEMPÄÄ KOULURUOKAA EDISTÄVIEN MUUTOSTEN TUEKSI

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää toimeksiantaja Arkea Oy:lle kokeilujaksolta kerätyn palautteen perusteella viestinnän keinoja vähähiilisempään kouluruokaan siirtymisen tueksi. Aiemmin ilmastoyistä tehtiin kouluruuan muutoksiin on suhtauduttu kriittisesti, joka on näkynyt menekissä, hävikissä ja asiakaspalautteessa. Tässä opinnäytetyössä toteutettiin kyselytutkimus vähähiilisemmästä kouluruuasta ja siihen liittyvistä asenteista sekä viestinnästä eri kohderyhmille. Kyselytutkimuksen lisäksi analysoitiin kouluruuan päivittäispalautetta kokeilujaksolta, ja yhdessä kyselyn tulosten pohjalta kehitettiin toimeksiantajalle ehdotuksia vähähiilisemmästä kouluruuasta viestimiseksi jatkossa hyödynnettäväksi.

Teoriaviitekehyksessä perehdytään ruuantuotannon ilmastovaikutuksiin ja kouluruokaan liittyviin ilmastotoimiin ja tehtiin kouluruokakokeiluihin. Vastuullisuuteen ja viestintään perehdytään käsitteiden sekä yritysten vastuullisuus- ja muutosviestinnän kautta.

Tutkimuksessa käytettiin sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Kyselytutkimukseen saatiin 162 vastausta ja tärkeimpinä tuloksina saatiin selville, että kokeilujaksoon ja sen ruokiin suhtauduttiin pääasiassa positiivisesti tai neutraalisti ja aihetta pidetään tärkeänä kaikissa kohderyhmissä. Kyselyn tulosten perusteella selvisi toivotut kouluruokaan vaikuttamisen tavat, ja että eri kohderyhmät käyttävät hieman eri kanavia kouluruuasta tietoa hakeakseen, ja toivotut sisällöt aiheesta vaihtelevat jonkin verran. Kehitysehdotuksina esitettiin oppilaiden aktiivista osallistamista kouluruuan muutoksissa, tapoja lisätä kouluruuasta ja sen ilmastovaikutuksista viestimistä sekä kohderyhmille kiinnostavien sisältöjen tuottamista ja sopivien kanavien käyttöä.

Mahdollisina jatkotutkimusaiheina esitettiin kouluruuan muutoksiin suhtautumisen selvittämistä laajemmin, kun muutokset otetaan muissakin kouluissa käyttöön ja tutkimusta viestinnän merkityksestä koululaisten ruokavalintoihin sekä ruuan ilmastokysymyksiin.

ASIASANAT:

Ilmastovaikutukset, hiilijalanjälki, kouluruokailu, viestintä, kyselytutkimus

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Degree Programme in Industrial Management and Engineering

2021 | 37 pages, 23 pages in appendices

Hertta Jarkko

DEVELOPING COMMUNICATION TO SUPPORT CHANGES TOWARDS LESS CARBON INTENSIVE SCHOOL LUNCH

The purpose of this thesis was to develop practices for Arkea Oy to support the transition towards less carbon intensive school lunch, based on the feedback collected during the trial period.

In the past, changes in school food for climate reasons have been viewed critically, which has reflected in volume of lunch, wastage, and customer feedback. In this thesis, a survey was conducted on less-carbon intensive school lunch and attitudes related, as well as on climate communication for different target groups. In addition to the survey, the daily feedback on school food from the trial period was also analysed, and together with the results of the survey, suggestions were developed for the client to communicate about less-carbon intensive school lunch for future use.

The theoretical framework covers the climate impacts of food production and school food-related climate measures as well as school lunch trial periods. Sustainability and communication are introduced through concepts, corporate responsibility and change communication.

Both quantitative and qualitative research methods were used in the study. The survey received 162 responses and the main results were that the trial period and its food were viewed mainly positively or neutrally, with the topic being considered important by all target groups. The results of the survey revealed the desired ways of influencing school food, different target groups use slightly different channels to retrieve information about school food, and that the desired content on the topic varies to some extent. Development proposals included the active involvement of students in changes in school lunch, ways to increase communication about school food and its climate impact, the use of suitable channels and varying content for different target groups.

Possible topics for further research were to find out more about attitudes towards school food changes when they are later introduced in other schools, and research on the influence of communication in schoolchildren's food choices and climate issues in food.

KEYWORDS:

Climate effects, carbon footprint, school lunch, communication, survey

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	6
2 RUOKATUOTANNON ILMASTOVAIKUTUKSET	8
2.1 Ilmastotoimet kouluruuassa	8
2.2 Kouluruokakokeiluita ja niiden tuloksia	10
2.3 Yhteiskunnallinen keskustelu ja trendit	11
2.4 Nuorten ilmastoahdistus	12
3 VASTUULLISUUS JA VIESTINTÄ	14
3.1 Yritysvastuuraportointi	15
3.2 Vastuullisuusviestintä	15
3.3 Muutosviestintä	17
3.4 Yritysten vastuullisuusviestintä	17
4 TUTKIMUS	20
4.1 Toimeksiantaja	20
4.2 Tutkimusmenetelmä	21
4.3 Kyselytutkimus	22
4.3.1 Taustakysymykset	23
4.3.2 Kokeilujakso ja uudella tavalla valmistetut ruuat	23
4.3.3 Asenteet kouluruuan ilmastovaikutuksiin ja niitä pienentäviin toimiin	25
4.3.4 Kouluruuasta viestiminen ja vaikuttaminen	26
4.4 Päivittäispalautteen kerääminen	28
5 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA	29
5.1 Tutkimuksen validiteetti ja luotettavuus	30
5.2 Kehitysehdotukset	31
LÄHTEET	34

LIITTEET

- Liite 1. Kysely oppilaille suomeksi
- Liite 2. Kysely oppilaille ruotsiksi

Liite 3. Kysely huoltajille suomeksi

Liite 4. Kysely huoltajille ruotsiksi

Liite 5. Kysely opettajille ja henkilökunnalle suomeksi

Liite 6. Kysely opettajille ja henkilökunnalle ruotsiksi

1 JOHDANTO

Koronaviruspandemian seurauksena ympäri maailmaa toteutettujen yhteiskuntien sulkuiltojen seurauksena vuoden 2020 hiilidioksidipäästöt vähenivät ennätyselliset 5,4 prosenttia edeltävään vuoteen verrattuna. Vuoden 2021 hiilidioksidipäästöt kuitenkin tulevat nousemaan 4,9 prosenttia edellisvuoden ennätyksen jälkeen, siis takaisin lähelle vuoden 2019 tasoa. (Jackson ym. 2021.) Keskellä pandemiaa YK:n pääsihteeri Antonio Guterres julisti (2020), ettei covid-19-pandemiasta toivuttaessa voida palata takaisin vanhaan normaaliin, vaan on ajateltava myös ilmastoa. Erääksi ilmastotoimeksi Guterres mainitsee hiilineutraaliustavoitteisiin pyrkimisen, joihin eri tahojen, niin valtioiden, kuin kaupunkien ja yritystenkin tulisi sitoutua. (Guterres 2020.) Hiilineutraalius tarkoittaa sitä, ettei toiminnalla tuoteta enempää päästöjä, kuin mitä ilmakehästä sidotaan päästöjä. Turun kaupunki pyrkii olemaan hiilineutraali vuoteen 2029 mennessä (Turun kaupunkistrategia 2018). Kohti tätä tavoitetta kortensa kantaa kehoon myös Turun kaupungille muun muassa ruokapalveluita tarjoava Turun kaupunkikonserniin kuuluva monialayritys Arkea Oy, jonka liiketoimintaan kuuluu ruokapalveluiden lisäksi siivous-, toimitila-, kiinteistönhoito- sekä talotekniikkapalveluita, jolle tämä opinnäytetyö toteutetaan (Vastuulliset ruokapalvelut 2021).

Ruokapalveluiden osalta Arkea on mukana kehittämässä uusia vastuullisia toimintamalleja EkoCentrian Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa. Arkea lähti kehitysohjelmassa liikkeelle keväällä 2021 toteutetulla hiilidioksidipäästöjä vähentävällä kouluruokakokeilulla, josta tämän opinnäytetyön on tarkoituksena kerätä palautetta. Vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujaksolla Arkean tavoitteena on pienentää koulu- ja päiväkotiruuan hiilijalanjälkeä menekin ja maistuvuuden kärsimättä korvaamalla naudan jauheliha vähemmän päästöintensiivisillä proteiininlähteillä. Käyttämällä broilerin jauhelihaa tai kasviproteiinia naudan jauhelihan osittain korvaten, ruokien hiilijalanjälkiin saadaan merkittäviä vähennyksiä. Tavoitteena on myös lasten ja nuorten ilmastotietoisuuden lisääminen ja oppiminen huomioimaan ruuan ilmastovaikutuksia. Uudella tavalla valmistettuja vähähiilisempiä ruokia pilotoitiin keväällä 2021 kahdessa alakoulussa ja tästä saatuja oppeja hyödynnetään jatkossa muissa kouluissa. (Vastuulliset ruokapalvelut 2021.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on kehittää viestinnän keinoja vähähiilisempään ruokaan siirtymisen tueksi kokeilujaksolta kerätyn palautteen pohjalta. Arkean mukaan aiemmin ilmastosyistä tehtyihin kouluruuan muutoksiin on suhtauduttu kriittisesti ja

palautemäärät ovat kasvaneet, menekki heikentynyt ja hävikki kasvanut. Tällä kokeilujaksolla kerätään aktiivisesti palautetta eri kohderyhmiltä sekä osallistetaan oppilaita esimerkiksi kouluruokaraadin muodossa, jotta mielipiteet vähähiilisemmistä ruuista tulisi kuulluksi. Tässä opinnäytetyössä toteutetaan kyselytutkimus vähähiilisemmästä kouluruuasta ja siihen liittyvistä asenteista sekä ilmastoviestinnästä eri kohderyhmille. Kyselytutkimuksen lisäksi analysoidaan myös kouluruuan päivittäispalautetta kokeilujaksolta, ja yhdessä kyselyn tulosten pohjalta kehitetään toimeksiantajalle ehdotuksia vähähiilisemmästä kouluruuasta viestimiseksi jatkossa hyödynnettäväksi.

Opinnäytetyössä käytetään kvantitatiivista ja kvalitatiivista tutkimusmenetelmää yhdistellen: Webropol-kyselytutkimusta ja päivittäispalautetta keräävää HappyOrNot-laitetta, sekä avoimia kysymyksiä selvittämään oppilaiden, huoltajien ja opettajien sekä henkilökunnan ajatuksia ja mielipiteitä laajemmin.

Tutkimuskysymyksenä pohditaan miten viestiä siten, että kouluruuan vähähiilisyttä edistäviin muutoksiin suhtauduttaisiin positiivisesti? Muina tutkimuskysymyksinä selvitetään miten vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujakso koetaan, miten kouluruuan ilmasäästäviin muutoksiin suhtaudutaan sekä missä ja miten kouluruuasta tulisi viestiä eri kohderyhmille.

Aluksi teoriaviitekehyksessä tarkastellaan ruokatuotannon vaikutusta ilmastoon, kouluruuan merkitystä siinä sekä käydään läpi jo toteutettujen kouluruokakokeilujen tuloksia. Teoriaosuudessa avataan vastuullisuusviestinnän käsitteitä ja perehdytään yritysten vastuullisuusviestintään ja keinoihin. Tutkimusosuudessa käydään läpi toteutettu kyselytutkimus ja lopuksi esitellään kyselyn tuloksia sekä niiden pohjalta kehitetysehdotuksia toimeksiantajalle.

2 RUOKATUOTANNON ILMASTOVAIKUTUKSET

Kansainvälisen ilmastopaneeli IPCC:n mukaan ihmistoiminnan aiheuttamista ilmastovaiikutuksista 21-37 prosenttia liittyy ruuantuotantoon. (Mbow ym. 2019, 439). Ruuantuotannolla on vaikutusta ilmaston lämpenemisen lisäksi myös esimerkiksi ympäristön rehevöitymiseen, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen ja se kuluttaa huomattavasti resursseja, esimerkiksi maapinta-alaa, vettä ja energiaa. Vaikuttavimpia päästötekijöitä ruuantuotannossa ovat alkutuotantoon liittyvät tekijät, kun taas tuotteiden jalostuksella ja kuljetuksilla ei ole suurta vaikutusta. (Luonnonvarakeskus n.d..)

Suomessa keskimääräisen kuluttajan kokonaishiilijalanjäljestä noin neljännes muodostuu ruuasta (Alhola ym. 2019, 51), ja ruuan hiilijalanjäljestä suurimman osuuden, 65-73 prosenttia, aiheuttaa liha- ja maitotuotteet (Saarinen ym. 2019, 44; Institute for Global Environmental Strategies, Aalto University & D-mat Ltd. 2019, 15). Suosimalla kasvispainotteista ruokaa ja luonnonkaloja sekä välttämällä runsasta lihankulutusta voi hillitä omalta osaltaan ilmaston lämpenemistä, samalla se tuo myös terveyshyötyjä. Syken tutkimuksen mukaan ruokavalion ilmastovaikutusta voidaan pienentää ruokavalinnoilla ja peltojen hiilivarastoista huolehtimalla. Ruokavalio, jossa lihankulutus puolitetaan, ilmastovaikutukset vähenisivät 13 prosenttia, lihankulutusta vähentämällä kolmasosaan ilmastovaikutukset vähenisivät 19 prosenttia, kalaisa ruokavalio vähentäisi 30 prosenttia ja vegaaninen ruokavalio 37 prosenttia ilmastovaikutuksia. (Saarinen ym. 2019, 21.)

2.1 Ilmastotoimet kouluruuassa

Julkisilla keittiöillä esimerkiksi kouluissa ja päiväkodeissa on suuri rooli ruokakasvatuksessa, vuosittain tarjotaan noin 380 miljoonaa ateriala. Ravitsemussuositukset ohjaavat julkisten ruokapalveluiden toimintaa ja Syken mukaan tulevaisuudessa tulisi ottaa ympäristökriteerit ja kestävä kehitys näkökulma paremmin huomioon (Suomen ympäristökeskus 2020). Terveystieteiden tutkimuskeskuksen erikoistutkijan Heli Kuusipalon mukaan päivittymässä olevien Pohjoismaisten ravitsemussuositusten vaikutuksesta muutoksia tullaan näkemään myös Suomen ravitsemussuosituksissa kohti planetaarisempaa ruokavaliota (STT 2021). Kouluruokasuosituksen mukaan aina saatavana olevalla kasvisruokavaihtoehdolla voidaan totuttaa kasvispainotteiseen syömiseen terveyttä ja ympäristövastuullisuutta tukien. Tällainen syöminen tukee myös punaisen lihan

syömistä koskevia suosituksia. Liharuokien käyttöä tulisi suosituksen mukaan rajoittaa ja tilalla käyttää kalaa, kananmunaa sekä palkokasveja. (Kouluruokasuositus 2017.)

Muutoksia koulujen ruokalistoilta ja kasvisruuan lisäämiseksi on tehty viime vuosina monen kaupungin toimesta, usein tekona kohti kaupunkien omia hiilineutraaliustavoitteita. Esimerkiksi Turun kaupunki ohjaa hankintasopimustensa avulla ruokapalveluitaan vähäpäästöisemmiksi (Turun kaupungin hankintastrategia 2021) ja valmistelee muun muassa päätöstä kasvisruokavaihtoehdon tarjoamiseksi yläkoulujen ja lukioiden lisäksi myös alakouluissa (Malkamäki 2021). Helsingin kaupungille suurimman osan ruokapalveluista tuottavan Palvelukeskus Helsingin ruokalistan pääruuista on vuonna 2019 ollut kasvisruokia lähes 60 prosenttia, ja Helsingin kaupunki teki vuonna 2018 päätöksen puolittaa lihan ja maidon kulutuksen seuraavan kuuden vuoden aikana (Aalto 2019). Tampereen kaupunki on päättänyt tarjota vuoteen 2022 mennessä kaupungin jokaisessa koulussa ja päiväkodissa kasvisruokavaihtoehdon päivittäin (Koskenniemi 2019), ja korvata riisin kotimaisella viljalla ja perunalla sekä lisätä kotimaisten juuresten tarjontaa (Tanninen 2021).

Lihan ja kasvien kulutusta voidaan ohjata ruokapalveluiden tarjontaa muokkaamalla, mutta suuremmalla määrällä kasvisruokaa koulujen listoilla ei kuitenkaan ole vaikutusta, jos ruoka ei tule syödyksi. Oppilaiden ja lasten kuuleminen ja heidän osallistamisensa reseptien kehittämisessä on toimiva keino maistuvuuden kannalta. Ruokasuosituksia ja kouluruokalistoja uudistettaessa perustana tulisi olla ravitsemuksellisesti tasapainoinen ja kotimainen kestävä ruoka. (Kaljonen ym. 2018.) Suomen Kuvalehden mukaan (2019) kasvisruokapäivinä jopa 60 prosenttia yläkoululaisista jättää kouluruokailun väliin. Luonnonvarakeskuksen asiantuntija Kirsi Silvennoinen sanoo, että kasvisruoka maistuisi koululaisille paremmin, kun sen laatuun panostetaan ja kiinnitetään huomiota ulkonäköön ja makuun. Silvennoisen mukaan kasvisruokaa ei kannata valmistaa sellaisella reseptillä, että ottaa vain lihat annoksesta pois, silloin hävikki on taattu. (Malin 2019.)

EAT-Lancet -komissio, kansainvälinen tutkimusryhmä on kehittänyt määritelmän kestävä kehityksen mukaiselle ruokavaliolle. Planetaarinen ruokavaliota tarkoittaa terveellistä ruokavaliota niin ihmiskunnan kuin planeetan näkökulmista ja se perustuu kasvispainotteisuudelle, eläinperäisiä tuotteita kuitenkin kokonaan poisjättämättä. Eläinperäiset tuotteet muodostavat planetaarisessa ruokavaliossa huomattavasti pienemmän osuuden koko ruokavaliosta kuin kasvipäriset ruoka-aineet kuten täysjyväviljat, hedelmät, vihannekset, pähkinät ja palkokasvit. (The EAT-Lancet Commission n.d..)

Suomalaiset päiväkotilapset syövät moninkertaisesti enemmän punaista lihaa verrattuna siihen, mikä olisi maapallon kantokyvyn ja terveyden kannalta hyväksi. Tutkimuksessa verrattiin yli 800 suomalaislapsen ruokailutottumuksia planetaariseen ruokavalioon ja punaisen lihan liikakulutuksen lisäksi selvisi esimerkiksi, että lapset syövät liian vähän pallokasveja, juureksia, vihanneksia ja pähkinöitä. (Bäck ym. 2021.)

2.2 Kouluruokakokeiluita ja niiden tuloksia

Julkisissa ruokapalveluissa on viime vuosina selvitetty paljon ruokajärjestelmien ilmastovaikutusta, ja esimerkiksi kouluruokailuissa on kokeiltu ilmastoystävällisempiä ja oppilaita osallistavampia tapoja toimia.

Turun kaupunki oli mukana Kiihdyttämö-hankkeessa, jossa kehitettiin ruokapalveluita vähähiilisempään suuntaan. Hankkeessa tarkasteltiin hiilijalanjälkeen vaikuttavia tekijöitä, mitkä ovat keskeisimmät asiat ja mitä vaikutusta erilaisilla ratkaisuilla on sen syntymiseen. Tuloksien mukaan Turun ruokapalveluiden suurimmat kasvihuonekaasujen päästöt syntyvät tavallisen ruuan tuotannosta 84 prosenttia, ruokahävikistä 10 prosenttia, ja keittiöiden energiankulutuksesta 6 prosenttia. Hankkeen tuloksina todettiin, että tehokkaimpia päästövähennyskeinoja ruokapalveluissa on kasvisruokavaihtoehtoihin siirtyminen ja ruokahävikin pienentäminen, joiden edellytyksinä ovat hankintojen lisäksi myös kulutuskäyttäytymisen muuttuminen. Kasvisruuan lisääminen on kouluruokailun suurin muutos vuosikymmeniin ja Kiihdyttämö-hankkeessa nähtiin oppilaiden osallistamisen olevan merkittävä tekijä ruuan maistuvuuteen. Oppilaiden osallistamiseksi hankkeessa pilotoitiin kasvisruokaan liittyviä kouluruokaraateja, joissa oli mahdollista kuulla oppilaiden mielipiteitä ja edistää keskustelua kouluruuasta osana ruokakasvatusta. (Lounasheimo, Helonheimo & Kaljonen 2019.)

Kestävän kouluruuan kokeilujaksoja on tutkittu esimerkiksi kokeilevan tutkimuksen näkökulmasta ruokavaliomurroksen tukena. Vuonna 2017 tehdyssä tutkimuksessa kokeilun kohteina oli kolme koulua, joissa selvitettiin keinoja kasvisruuan lisäämiseksi koulujen ruokalistoilta. Tärkeänä koettiin koulujen osallistaminen oppilastasolla, mutta myös ruokahenkilökunta- sekä opettajatasoilla. Näissäkin kokeiluissa oppilaiden osallistaminen nähtiin avaintekijänä, ja osallistamisen seurauksena muun muassa kouluruokailujen toimintatapoja kyseenalaisettiin ja ideoitiin uusia ja tärkeitä näkökulmia. Ruoka ja ilmasto-aiheinen kouluruokailun teemaviikko oli menestyksenkäs ja kasvisruuan menekki kasvoi viikolla merkittävästi. Kokeiluista nousi esille muun muassa ideoita siitä, kannattaisiko

kasvisruuan syömisen kannustamiseen terveys- ja ilmastosyiden sijasta kannustaakin kasvisruuan syömiseen siksi, että se on maukasta, mausteista ja monipuolista. Kokeilujen pohjalta sanotaan, että koulujen kasvisruokailun edistämiseksi vaaditaan niin joustavia käytännön ratkaisuja, kuin ajattelutapojen ja käytänteiden kyseenalaistamista. (Kallonen ym. 2018, 38-44.)

Maistuva koulu -ruokakasvatushankkeessa tutkittiin viidessä eri kunnassa ruokakasvatuksen vaikutusta koululaisten ruokailutottumuksiin ja koulun arkeen. Oppilaiden osallistaminen nousi tärkeäksi tekijäksi, jos kouluruuan halutaan maittavan oppilaille. Kun kouluruoka tuodaan osaksi oppitunteja ja arkea sekä tarjotaan tietoa esimerkiksi ruuan alkuperästä, kestävästä ja terveellisistä ruokavalinnoista, kouluruuan syö yhä useampi lapsi. Oppilaita osallistettiin myös tapahtumien kuten teemapäivien ja ruokailun suunnittelussa. (Kouluruoka maistuu paremmin ruokakasvatuksen avulla 2020.)

2.3 Yhteiskunnallinen keskustelu ja trendit

Kouluruoka ja kasvisruuan lisääminen kouluruokailussa on ajankohtainen ja tunteita herättävä puheenaihe, josta keskustelua käydään muun muassa sanomalehtien mielipidepalstoilla. Osa kirjoittajista on kriittisiä kasvisruuan lisäämisen suhteen, osa taas puhuu sen puolesta. Sofianna Elonen (2019) kirjoittaa mielipidekirjoituksessaan, että kouluruokailussa kasvisruuan lisäämisen sijasta tulisi kiinnittää huomiota lähiruuan suosimiseen. Elonen mukaan kasvisruokaa lisäämällä ruuan hiilijalanjälki kasvaa ruokahävikin kasvun seurauksena, ja että lautasella tulisi olla sekä kasviksia että lihaa. Voidaanhan karjan lautumien hiilensidonnan takia karjan kasvattamista pitää ilmastotekona, Elonen sanoo. (Elonen 2019.)

Kahdeksaluokkalainen Eeva Harju (2021) otti mielipidekirjoituksessaan kantaa kouluruuan maistuvuuden puolesta. Harjun mielestä kouluruuan ei tarvitse olla monimutkaista, vaan tavallinen arkiruoka olisi maistuvaa koululaisille, toisin kuin mainitsemansa papupata. Hänen mielestään kouluissa kannattaisi kuunnella enemmän oppilaiden toiveita. Muutamaa päivää myöhemmin Harju sai vastauksen mielipidekirjoituksen muodossa Espoon kaupungin ruokapalvelujohtaja Minna Aholalta (2021), joka kertoo, että kouluruokaa on tarjolla kahta eri vaihtoehtoa päivittäin. Jos toinen ei ole mielekäs ruokalaji, voi valita kahdesta vaihtoehdosta maistuvamman. Ahola kertoo, että ruokailijoiden mielipiteet ovat tärkeitä ja kannustaa koululaisia osallistumaan esimerkiksi kysymällä keittiöiltä kouluruokaraadeista. (Ahola 2021.)

Vegaaniliiton puheenjohtaja Susanna Vilkamaa (2021) kirjoittaa mielipidekirjoituksessaan koulujen kasvisruokailun puolesta. Vilkamaa mukaan koulujen kasvisruokailussa hyvä suunnittelu on kaiken avain ja ruuat tulisi maustaa oikein, esillepanoa unohtamatta. Myös hän on kouluruokaraatien kannalla, ja sanoo, että kun ruokailuja muutetaan kestävämmäksi, listoille saadaan maukkaita ruokia ja ehkäistään hävikin syntymistä. (Vilkamaa 2021.)

Tilastokeskuksen kulutustutkimuksen mukaan vaikka lihan kokonaiskulutus on pysynyt ennallaan, niin lihansyönnistä luopuneita talouksia on yhä enemmän. Vuosien 2012 ja 2016 kulutustutkimuksen aineistoja vertailtaessa voidaan havaita lihattoman ruokavalion yleistymistä ja tämän trendin leviämistä myös pääkaupunkiseudun ulkopuolelle. Pääkaupunkiseudulla lihattomien kotitalouksien osuus kaikista kotitalouksista oli kasvanut vertailuajankohtien välillä 8 prosentista 10,5 prosenttiin, ja pääkaupunkiseudun ulkopuolella 4,6 prosentista 7,5 prosenttiin. Ikäluokkia tarkastellessa lihattomat ruokavaliot olivat lisääntyneet kaikissa muissa ikäluokissa, paitsi yli 75 vuotiaissa. Eniten lihattomia ruokavaliota oli 17-24 vuotiaiden ikäluokassa, 17,7 prosenttia. Tekstin lopussa mainitaan, että seuraava kulutustutkimusaineisto kerätään 2020-2021, ja tuloksien voidaan olettaa olevan mielenkiintoisia – suositut kasvisproteiinivalmisteet ovat tulleet markkinoille vasta viimeisimmän tutkimuksen jälkeen. Seuraavista tuloksista nähtänee onko ruokakulttuurin muutos todellinen vai ohimenevä trendi. (Lehto 2018.)

Suomalaiset nuoret uskovat, että tulevaisuudessa kasvisten ja kasviproteiinien käyttö kasvaa ja lihankulutus pienenee, samalla ruokavalioidensa monipuolistuessa (Luonnonvarakeskus 2019). Ympäristöä kuormittavatkin vähiten yli 70-vuotiaiden lisäksi juuri alle 30-vuotiaiden ruokavalinnat. Vähiten kestäviä ruokavalintoja tekevät keski-ikäiset miehet. Ruokavalinnoissa syinä ovat yleensä terveellisyys ja ruuan alkuperä, ilmastosiiden ollessa vähemmän tärkeä tekijä. (Lehikoinen & Salonen 2019.)

2.4 Nuorten ilmastoahdistus

Vuonna 2021 teetetyin kansainvälisen tutkimuksen mukaan nuoret kokevat ilmastoahdistusta ympäri maailman. Kyselytutkimukseen vastasi 10 000 16-25 vuotiasta nuorta kymmenestä eri maasta, ja heistä noin 80 prosenttia tunsu ihmiskunnan epäonnistuneen planeettamme suojelussa ja 56 prosenttia ajatteli, että ihmiskunta on tuhoon tuomittu. Lähes 60 prosenttia vastaajista koki olevansa erittäin huolestunut ilmastonmuutoksesta. (Marks ym. 2021.)

Sitran suomalaisille teettämän kyselytutkimuksen tulokset poikkeavat tästä jonkin verran. Tulosten mukaan 15-30-vuotiaista vastaajista hieman yli puolet koki olevansa melko- tai erittäin huolissaan ilmastonmuutoksesta ja vajaa 40 prosenttia arvioi sanan "ahdistus" kuvaavan heidän tuntemuksiaan ilmastonmuutosta kohtaan. Noin 80 prosenttia vastaajista, jotka kokivat ahdistusta tai muita negatiivisia tunteita kertoi kestävien elämäntapojen harjoittamisen auttavan tunteiden hallinnassa. Viestinnällä ja medialla on merkitystä ilmastoahdistuksen tuntemisessa. Sitran kyselyn vastaajista 64 prosenttia kokee uutisten ja 39 prosenttia sosiaalisen median keskustelujen aiheuttavan vaikeita ilmastotunteita. (Kantar 2019.)

3 VASTUULLISUUS JA VIESTINTÄ

Englannin kielen termi responsibility kääntyy suoraan suomennettuna vastuullisuudeksi ja termillä sustainability taas viitataan kestävyteen tai kestäväan kehitykseen. Suomen kielessä usein käytetään näitä termejä synonyymeinä, toisin kuin niiden englannin kielessä määritelmät erottavat ne selkeästi kahdeksi eri asiaksi. Sustainable development, kestävä kehitys, määritellään Yhdistyneiden Kansakuntien mukaan sellaiseksi kehitykseksi, joka takaa hyvän elämän edellytykset ilman, että se tapahtuu tulevien sukupolvien kustannuksella (Emas 2015). Ympäristöministeriön määritelmässä tähän lisätään, että kehitys on jatkuvaa ja ohjattua ja tapahtuu maailmanlaajuisella, alueellisella ja paikallisella tasolla (Ympäristöministeriö n.d.). Kestävä kehitys siis on hyvinvointia maapallon kantokyvyn rajoissa. Responsibility, vastuullisuus, viittaa yleensä yritysmaailman corporate social responsibilityyn eli yritys vastuuseen, joka tarkoittaa kestäväan kehityksen edistämistä yrityksessä (Kuluttajaliitto n.d.).

Kestäväa kehitystä ja vastuullisuutta on niin sosiaalisella, taloudellisella kuin ympäristönkin huomioivalla tasolla. Taloudellista kestävyttä on sellainen tasapainoinen kasvu, joka ei johda pitkän aikavälin velkaantumiseen ja varojen hävittämiseen. Taloudellisella kestävyydellä luodaan perusta sosiaaliselle kestävyydelle, joka tarkoittaa hyvinvoinnin edellytysten siirtymisen takaamista sukupolvelta seuraavalle. Esimerkiksi koulutuksen järjestäminen, köyhyys ja tasa-arvokysymykset ovat sosiaalisen kestävyden haasteita, jotka myös heijastuvat ekologiseen ja taloudelliseen kestävyteen. (Ympäristöministeriö n.d.)

Nykyään yritysten odotetaan toimivan vastuullisesti, ja tällainen yritys on houkutteleva toimija sidosryhmiensä silmissä, vastuullisuus voikin hyödyttää kaikkia osapuolia (Kuluttajaliitto n.d.). Odotukset vastuullisuudesta kasvavat jatkuvasti ja onkin ymmärretty, että vastuullinen liiketoiminta ja korkeat vastuullisuustavoitteet tuovat kilpailuetua. Organisaatio, joka on pohtinut toiminnansa merkitystä ja laajempaa vaikutusta yksilölle ja yhteiskunnalle, on houkutteleva esimerkiksi asiakkaiden, työntekijöiden ja -hakijoiden sekä sijoittajien näkökulmasta. (Marjamäki & Vuorio 2021, 123.)

3.1 Yritysvastuuraportointi

Organisaatiot voivat raportoida vastuullisuudestaan vapaaehtoisesti, lukuun ottamatta yli 500 henkilöä työllistäviä pörssiyhtiöitä, pankkeja ja vakuutusyhtiöitä, jotka ovat velvollisia kertomaan ympäristövastuustaan, taloudellisen ja sosiaalisen raportoinnin lisäksi (Kulutajaliitto n.d.). Yritysvastuuraportoinnin tehtävänä on tarjota asianmukaista tietoa ja kertoa, miten yritys toimii, mitkä ovat asetetut tavoitteet ja mitä se on saanut aikaiseksi yritys vastuun saralla. Jos raportti ei onnistu tarjoamaan näitä tietoja lukijalle, se ei tuota lisäarvoa. Osa näkee yritysvastuuraportoinnin kirjanpidollisena toimena, osa viestinnän työkaluna. (Kurittu 2018, 8, 76.)

Viestinnällisenä työkaluna yritysvastuuraportin kautta voi rakentaa pohjaa koko yrityksen vastuullisuusviestinnälle. Sen avulla voi olla yksinkertaista tunnistaa oman toiminnan vastuullisuuden tilaa ja tehdä siitä muillekin ymmärrettävää. Kuitenkaan pelkkään yritysvastuuraporttiin jäävä viestintä ei riitä, vaan vastuullisuusviestinnän tulisi olla samalla tavalla suunniteltua ja vaikuttavaa, kuten kaiken strategisista teemoista viestimisen. (Marjamäki & Vuorio 2021, 125-127.)

3.2 Vastuullisuusviestintä

Vastuullisuusviestintä pohjautuu vastuulliseen toimintaan, jonka tulisi olla osa strategisia tavoitteita ja toteutua organisaation ydintoiminnassa, eikä olla esimerkiksi irrallisia kampanjoita ja tempauksia. Jotta viestintä olisi vastuullista ja vaikuttavaa, sen on oltava kaikkien ymmärrettävissä. Yksinkertaisistakin asioista viestittäessä on tärkeää, että kaikki ymmärtävät asian samalla tavalla, eikä tulkinnanvaraa jää. Viestinnän eettisiä ohjeistuksia noudattava vastuullinen viestintä on läpinäkyvää, todenmukaista, luotettavaa sekä kunnioittavaa jokaista osapuolta kohtaan. Koska vastuullisuusviestinnällä ei pyritä ainoastaan rakentamaan kilpailuetua vaan myös vaikutetaan tekoihin ja asenteisiin, viestijän tulee tiedostaa valta-asemansa ja käyttää sitä vastuullisesti. (Marjamäki & Vuorio 2021, 136, 129.)

Usein ajatellaan, että asioiden ollessa kunnossa, tarvetta niistä viestimiseen ei ole. Yrityksen vastuullisuus ei kuitenkaan näy automaattisesti sidosryhmille, vaan viestinnän tehtävä on tuoda se näkyväksi. Uskottavia tekoja tarvitaan uskottavan viestinnän pohjaksi - ja toisin päin, uskottavaa viestintää tarvitaan uskottavien tekojen julkituomiseksi.

Uskottavat teot taas perustuvat oman toiminnan vaikutusten tunnistamiseen: missä kohdassa omalla toiminnalla on negatiivisia tai positiivisia vaikutuksia ympäröivään maailmaan. Yrityksen tulee olla tietoinen kokonaisvaikutuksistaan ja toimia niihin perustuen, eikä vastuullisesti voi toimia vain tietyillä, helpoilla osa-alueilla. (Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021a.)

Vastuullisuudesta viestittäessä voi mennä vikaan ja helposti viherpesun puolelle. Viherpesu tarkoittaa harhaanjohtavaa viestintää yrityksen tuotteiden tai palveluiden vaikutuksesta ympäristöön. Yritys kertoo tekevänsä asioita ympäristön hyvinvoinnin eteen, mutta oikeasti ei tee yhtä paljon – tai ollenkaan niin kuin kertoo tekevänsä. Viherpesu ei välttämättä aina ole tarkoituksella tehtyä, esimerkiksi kun yritys viestii kertoakseen tehdyistä ilmastotoimista, joita todellisuudessa lain mukaan vaaditaankin tehtävän. Euroopan Unionin säädökset ohjaavat myös viestintää, jonka vuoksi tahaton viherpesu saattaa joutua myös siitä, etteivät viestijät aina pysy uusien lakipykälien ja säädösten kanssa ajan tasalla. (Kaskinen 2021.)

Tällä hetkellä ollaan tilanteessa, jossa vastuullisuudesta kuulee puhuttavan päivittäin eri medioissa ja tiedotusvälineissä. Vuonna 2020 tehdyssä vastuullisuutta ja kuluttamista selvittävässä kyselytutkimuksessa lähes 90 prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että yritysten jakama tieto vastuullisista tuotteista on jossain määrin epäluotettavaa, ja noin 40 prosenttia piti tiedonjakoa vastuullisuudesta harhaanjohtavana, viherpesua siis pidetään hyvin yleisenä. (Osta vastuullisesti 2020.) Sanoman vastuullisuustutkimuksessa 34 prosenttia vastaajista piti yritysten vastuullisuusviestintää viherpesuna (Kosonen 2020). Kyselytutkimusten tulokset eivät ole tuulesta temmattuja, Euroopan komission ja jäsenvaltioiden kansallisten kuluttajaviranomaisten tekemässä tehotarkastuksessa jopa 42 prosenttia tutkituista verkkosivujen ympäristöväittämistä oli liioiteltuja, virheellisiä tai harhaanjohtavia (Euroopan komissio 2021). Yrityksiltä ei haluta kuulla tyhjää sanahelinää, vaan sanojen takaa täytyy löytyä konkreettisia tekoja, valintoja ja strategia.

3.3 Muutosviestintä

Muutoksesta viestittäessä on tärkeää, että viestintä on kaksisuuntaista ja monikanavaista. Sidosryhmien vaikutusmahdollisuus ja heidän kuuleminen ovat sitouttava tapa käydä vuoropuhelua. Osallistaminen ja vuorovaikutuksen hyödyt ovat tärkeitä tekijöitä organisaatioiden menestyksessä, jonka hyötyinä ovat muun muassa sitoutumisen kasvaminen, uuden tiedon saanti ja epävarmuuden väheneminen. (Marjamäki & Vuorio 2021, 105.) Mitä aiemmin sidosryhmiä saadaan mukaan muutoksen suunnitteluun, sitä onnistuneempaa ja hyödyllisempää sitouttaminen on. Muutoksessa kannattaa hyödyntää edelläkävijöitä, niin kutsuttuja muutosagentteja. Toimintatapoja kehitettäessä pilottien rooli on olennainen ja näissä mukana olevaa koeryhmää voidaan pitää muutosagentteina. Heidän kanssaan käydään pilotin aikana avointa keskustelua kehitettävänä olevista toimintamalleista ja niiden voimivuudesta. Jatkossa tämä ryhmä toimii edelläkävijöinä uusia toimintatapoja jalkautettaessa. (Korhonen & Bergman 2019, 117, 126.)

3.4 Yritysten vastuullisuusviestintä

Viestintäasiantuntija Heidi Korvan mukaan vastuullisuus on jo valtavirtaa, eikä pelkää vastuullisuusteosta kertominen tuo valtavaa mediahuomiota, ja toisaalta, jos yritys ei kerro aiheesta ollenkaan esimerkiksi nettisivuillaan, se ei vastaa nykypäivän vaatimukseen. Vastuullisuuden teemoista oletetaan viestittävän perustasolla, ja erottuakseen tai brändäytyäkseen sen mukaisesti, yritykseltä vaaditaan isompia toimia. Korvan mukaan yrityksen tulisi sisällyttää vastuullisuusteemat arkiviestintäänsä ja tarjota tietoa aiheesta helposti saatavassa muodossa, mutta erottuakseen tarvitaan vaihtelevampaa sisältöä. Sosiaalisen median kanavat ovat hyvä työkalu, joiden avulla viestintää on helppo monipuolistaa kuten osallistavilla äänestyksillä ja kyselyillä, kuvien ja videoiden visuaalisuuden panostamalla sekä osallistamalla ajankohtaisiin keskusteluihin. Yritys voi avata vastuullisuuttaan tarinoiden ja henkilökuvien kautta, ja näkyvyyden saavuttamiseksi se voi suunnitella suurempia kampanjoita tai keskustelunavauksia muutaman vuodessa. Vastuullisuusviestinnän ei kuitenkaan tulisi perustua kampanjoihin, vaan pitkän tähtäimen suunnitelmiin. Ajatusjohtajuus ja edelläkävijyys omalla toimialalla auttaa viestinnän pohjana. (Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021a.)

Vastuullisuudesta viestiminen ei vaadi täydellisyyttä, vaan keskeneräisyydestä on tärkeää osata kertoa. Yritys, joka on hiljattain luonut vastuullisuusstrategian, voi aloittaa

kertomalla tavoitteistaan ja ensiaskelistaan. On tärkeää, että viestintä on avointa, ja keskenäisyydestä sekä välitavoitteista kertominen rakentaa luottamusta. (Kaskinen 2021, Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021a) Viestintää ei kannata rakentaa sertifiointien ja vaikeasti hahmotettavien lukujen varaan, vaan niitä on syytä avata konkreettiseksi. (Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021a) Esimerkiksi hiilijalanjälkeä mitattaessa puhutaan hiilidioksidiekvivalenteista, joka ei kuulijalle kerro sellaiseen mitään. Jos yritys kertoo vähentäneensä hiilidioksidipäästöjään tietyn määrän hiilidioksidiekvivalenttitonneja, asiaa voisi avata kuulijalle ymmärrettävämmäksi suhteuttamalla määrän yrityksen kokonaisuudessaan tuottamiin hiilidioksidiekvivalenttitonneihin.

Vastuullisuusiantuntija Kaisa Kuritun mukaan (2021) vastuullisuusviestinnässä kannattaisi keskittyä siihen, miten yrityksen toimet vaikuttavat muihin, esimerkiksi sidosryhmiin, luontoon ja yhteiskuntaan ylipäätään. Yritys voisikin kertoa omien päästövähennystensä sijasta siitä, kuinka tehdyt vähennystoimet ovat edistäneet ilmastonmuutoksen torjuntaa tai Yhdistyneiden Kansakuntien kestävä kehityksen tavoitteita. Tällaiset viestit vahvistavat kuvaa siitä, että yritys on oivaltanut roolinsa kestävä tulevaisuuden rakentajana ja auttajana, eikä viesti vastuullisuudesta vain oman julkisuuskuvansa kiillottamiseksi. (Kurittu 2021.)

Kiinnostava esimerkki vastuullisuusviestinnässä elintarvikkeiden suhteen on Verso Food, joka on tunnettu esimerkiksi Härkiksestä. Jukka Kajan, vuorovaikutust vastaava, joka vastaa myös muun muassa yrityksen yritysviestinnästä, yhteiskuntavastuusta ja vastuullisuudesta kertoo, ettei Verso Foodin tarkoituksena ole niinkään myydä heidän tuotteitaan mahdollisimman paljon, vaan päätavoitteena on normalisoida kasvisruoka. Kasvisruuan arkipäiväistämällä tuotteet myy. (Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021b.)

Kajanin mukaan kuluttajilla ruuan ilmastovaikutukset eivät nouse tärkeimpien valintakriteerien joukkoon, joten miksi tulisi viestiä ruokatuotteista ympäristö edellä. Verso Foodilla ollaan oivallettu, että kun viestitään kuluttajien tärkeimmät kriteerit edellä, eli esimerkiksi maku, hinta ja kokattavuus, niin vastuullisuutta saadaan ylläpidettyä ja ilmastoasiat tulevat mukana. Vastuullisuudesta ei heillä viestitä kovinkaan paljon erillisenä teemanä, vaan se on sisällä yrityksen kaikessa viestinnässä. (Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021b.)

Kajan kertoo keskustelua herättäneenä esimerkkinä Lihalauantai-kampanjan, jolla haluttiin tuoda esille, että liharuuan ja kasvisruuan välinen vastakkainasettelu on tarpeetonta,

eikä ilmastotekojen tarvitse olla kaikki tai ei mitään -mentaliteetilla tehtyjä. Lihalauantailla haluttiin herätellä ajatusta siitä, jos liha olisikin arkipäivän itsestäänselvyyden sijasta juhlaruokaa, jota syötäisiin vaikka kerran viikossa, kuten ennen ollaankin lihaan suhtauduttu. (Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021b.)

4 TUTKIMUS

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää Arkea Oy:lle viestintää vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujakson aikana kerätyn palautteen perusteella ja esittää kehitysehdotuksia toimeksiantajalle jatkossa hyödynnettäväksi. Vastuullisuusviestinnän kehitysehdotusten on tarkoitus olla tulevien vähähiilisempää kouluruokaa edistävien muutosten tukena, jotta kouluruoka edelleen maistuu: menekki ei kärsi, eikä hävikki ja asiakaspalaute moninkertaistu.

4.1 Toimeksiantaja

Arkea Oy on ruoka-, siivous-, toimitila-, kiinteistönhuolto- ja talotekniikkapalveluita Länsi- ja Etelä-Suomen alueelle tuottava monialayritys. 130 valmistus- ja palvelukeittiön voimin ruokapalveluita tuotetaan päiväkoteihin, kouluihin, hoivakoteihin ja henkilöstöravintoloihin noin 42 000 ateriaa päivittäin. (Vastuulliset ruokapalvelut 2021.)

Vastuullisuus huomioidaan Arkean liiketoiminnassa tärkeänä osana arjessa, niin ympäristövaikutuksien kuin sosiaalisen ja taloudellisenkin vastuullisuuden osalta. Yritys on Lounais-Suomen suurimpia työnantajia työllistäen noin 1100 eri alojen ammattilaista, ja pyrkii turvaamaan työpaikkojen säilymisen pysyvä henkilöstö toimintansa ytimenä. (Arkea n.d.) Syksyllä 2021 Arkea nousi julkisen keskustelun kohteeksi Julkisten ja hyvinvointialojen liiton JHL:n aloittaessa lakon Arkean Turun kohteissa vastalauseena yrityksen suunnitelmille vaihtaa kilpailukykyistä työnantajaliittoa ja työehtosopimusta, mikä mahdollisesti heikentäisi työntekijöiden oikeuksia (Kossila 2021).

Ruokapalveluidensa osalta Arkea on tehnyt ilmastovaikutuksia pienentäviä toimia esimerkiksi ruokalista- ja reseptisuunnittelulla, hävikin vähentämisellä, keittiöiden energian- ja vedenkulutuksen huomioinnilla ja henkilöstöä kouluttamalla. Toimenpiteitä ruokalistojen hiilijalanjälkien pienentämiseksi tehdään yhteistyössä Turun kaupungin kanssa, joka on Arkean pääomistaja ja ohjaa hankintasopimuksillaan vähäpäästöisempään kouluruokaan. (Vastuulliset ruokapalvelut 2021, Turun kaupungin hankintastrategia 2021.)

Keväällä 2021 Arkea valittiin mukaan Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaan, jonka tarkoituksena on tukea julkisten ruokapalveluiden tarjoajia konkreettisen vastuullisuustyön toteuttamisessa. Kehitysohjelmaan osallistumisen tavoitteena Arkealla on

pienentää koulu- ja päiväkotiruuan hiilijalanjälkeä menekin ja maistuvuuden kärsimättä korvaamalla naudan jauhelihaa vähähiilisemmällä proteiininlähteillä. Käyttämällä broilerin jauhelihaa tai kasviproteiinia naudan jauhelihan osittain korvaten, ruokien hiilijalanjälkiin saadaan merkittäviä vähennyksiä, eikä perinteisiä lempiruokia tarvitse jättää kokonaan pois ruokalistaolta. Tavoitteena on myös lasten ja nuorten ilmastotietoisuuden lisääminen ja ruuan ilmastovaikutuksen huomioimisen oppiminen. (Vastuulliset ruokapalvelut 2021.)

Kehitysohjelmassa kokeiltiin uudella tavalla valmistettuja tuttuja kouluruokia vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujaksolla kahdessa alakoulussa huhti-toukokuussa 2021 neljän viikon ajan. Kokeilujakso toteutettiin ruotsinkielisessä Cygnaeuksen koulussa ja Miikaelin koulun Koulukadun yksikössä. Kokeilujaksolla yhteensä viiden tutun ruuan reseptiä muokattiin vähähiilisemmäksi ja näillä muutoksilla Arkea on laskenut yksittäisten aterioiden hiilijalanjäljen pienentyvän noin 30–50 prosenttia (Arkea 2021). Uudella tavalla valmistettuja ruokia ei oltu nimetty ruokalistaissa eri tavalla, kuin niin sanotut normaalilla tavalla valmistetut ruuat. Koulun ruokailijoita tiedotettiin uudella tavalla valmistetuista ruuista koulujen ruokaloissa olleilla hiilijalanjäljen vähennystä havainnollistavilla kuvilla, ja kouluruuan ilmastopäästöjä käsittelevällä videolla ja kyselytutkimusta käytettiin yhtenä viestinnän keinona. Oppilaita osallistettiin kokeilujakson aikana kouluruokaraadin merkeissä, jossa maisteltiin eri proteiinivaihtoehtoja lasagnetteen.

Kouluruuasta viestimiseen Arkealla on käytössä verkkosivusto Masu, josta löytyy esimerkiksi ruokalistat, artikkeleita kouluruokaan liittyvistä ilmiöistä ja uutisista ja reseptejä koko perheen yhteisiin ruuanlaittohetkiin. Aikuisilla saattaa olla vanhentunut käsitys nykypäivän kehittyneestä kouluruuasta, joten Masun avulla halutaan myös oikoa vääriä uskomuksia ja epätietoisuutta. (Rosvall 2020.)

4.2 Tutkimusmenetelmä

Opinnäytetyössä analysoitava aineisto vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujaksolla koostui Webropol-kyselyillä ja HappyOrNot-palautteenkeruulaitteella kerätystä palautteesta.

Opinnäytetyössä käytettiin kvantitatiivista ja kvalitatiivista tutkimusmenetelmää yhdistellen. Kyselytutkimus suurelle joukolle oppilaita, huoltajia ja henkilökuntaa sekä kouluruokailun yhteydessä käytetty HappyOrNot-palautteenkeruulaite edustivat tutkimuksen kvantitatiivista osuutta. Kvalitatiivista menetelmää hyödynnettiin keräämään ajatuksia ja

mielipiteitä laajemmin kyselytutkimuksen avoimilla kysymyksillä. Kyselytutkimuksen avoimet vastaukset luokiteltiin vastauksen sävyn mukaan positiivisiin, neutraaleihin, negatiivisiin ja luokittelemattomiin kategorioihin ja taulukoitiin.

4.3 Kyselytutkimus

Aineistoa kerättiin Webropol-kyselyillä kolmelta eri kohderyhmältä: oppilaat, huoltajat sekä opettajat ja koulun henkilökunta. Kyselyitä tehtiin yhteensä kolme, kaikki sekä suomeksi että ruotsiksi. Kysymyksiä oli kolmessa kyselyssä yhteensä 20, joista osa oli muotoiltu hieman eri tavalla oppilaiden ja aikuisten kyselyissä, mutta selvitettävä asia oli sama. Kaikkia kysymyksiä ei esitetty kaikille kohderyhmille. Huoltajien ja opettajien sekä henkilökunnan kyselyt olivat pidempiä ja yksityiskohtaisempia kuin oppilaille suunnattu kysely. Oppilaiden kyselyä tehdessä oli pidettävä mielessä, että samalla kyselyllä kerätään vastauksia kaikilta oppilailta 1.-6. luokka-asteilta, joten kysymysten oli oltava haastavuudeltaan sellaisella tasolla, jotta nuorimpienkin oppilaiden on helppo vastata. Tämän vuoksi esimerkiksi ruuista mielipidettä kysyttäessä käytettiin oppilaiden kyselyssä hymynaama-asteikkoa, kun taas aikuisten kyselyissä käytettiin numeroasteikkoa. Ruokailijoiden lisäksi huoltajilta haluttiin erikseen kerätä palautetta, sillä Arkealla pidetään tärkeänä kuulla myös kotien mielipiteitä kouluruokaan liittyen, juuri he ovat usein aktiivisia palautteenantajia.

Kyselyillä haluttiin kerätä palautetta vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujakson uudella tavalla valmistetuista ruuista, mutta myös selvittää eri kohderyhmien asenteita ilmastoon ja ruokaan liittyen, sekä kartoittaa kouluruokaan liittyvien viestintäkanavien tuttuutta ja mielekkyyttä. Kyselyitä testattiin ennakkoon kahdella koululaisella, ja ne lähetettiin kokeilujakson viimeisellä viikolla sinä päivänä, kun viimeinen uudella tavalla valmistettu ruoka oli tarjolla, ja kyselyihin oli vastausaikaa viikko. Kyselyt ovat opinnäytetyön liitteissä.

Kyselyihin saatiin vastauksia 86 oppilaalta, 68 huoltajalta sekä kahdeksalta opettajiston ja henkilökunnan jäseneltä. Kaikki oppilaiden vastaukset saatiin ruotsinkieliseen kyselyyn, eikä suomeksi vastannut kukaan, joten voidaan olettaa, että kaikki vastaajat olivat ruotsinkielisestä Cygnaeuksen koulusta. Huoltajien kyselyyn vastauksia saatiin 27 suomenkieliseen ja 41 ruotsinkieliseen versioon. Määrää voidaan pitää hyvänä, sillä oletettiin, ettei huoltajilla välttämättä ole intoa tai aikaa vastata. Opettajien ja henkilökunnan kyselyssä saatiin kaksi vastausta suomenkieliseen ja kuusi vastausta ruotsinkieliseen

versioon, mitä voidaan pitää yllättävän pienenä, sillä kahdessa koulussa vastauspotentiaalia olisi ollut. Vähäiseen vastausaktiivisuuteen saattoi vaikuttaa kyselyn ajankohta, kyseiseen aikaan keväällä opettajat ovat kiireisiä esimerkiksi loppuarviointien kanssa. Vastauksissa keskitytään oppilaiden ja huoltajien vastauksiin niiden kohtalaisen/hyvän vastausmäärän vuoksi. Opettajien ja henkilökunnan kyselyn painoarvo on pienempi.

Kyselytutkimuksen tulokset käydään seuraavaksi kysymyksittäin läpi alaotsikoiden alla.

4.3.1 Taustakysymykset

Taustakysymyksinä kysyttiin yleistä tyytyväisyyden tasoa koulussa tarjottavaan ruokaan, kuinka suuri osa vastaajista syö kotona lihaa ja mitkä ovat tärkeimpiä tekijöitä ruuassa yleisesti. 162 vastaajasta 94 prosenttia syö kotona lihaa ja 6 prosenttia ei. Koulussa tarjottavaan ruokaan tyytyväisyyttään arvioi kahdeksan opettajaa tai henkilökunnan jäsentä asteikolla 1 tyytymätön-5 erittäin tyytyväinen, joista 75 prosenttia ilmoitti olevansa tyytyväisiä arvoilla 5 tai 4, ja 25 prosenttia vastasi arvon 3. Arvoille 1-2 ei kertynyt vastauksia. Oppilaat arvioivat tyytyväisyyttään hymynaama-asteikolla, jossa vaihtoehtoina oli tyytyväisyyttä kuvaava hymyilevä naama, viivasuinen naama, jos vastaaja ei osaa sanoa ja surullinen naama kuvaamaan tyytymättömyyttä. Oppilaista suuri osa, lähes 40 prosenttia eivät osanneet sanoa kantaansa, 31 prosenttia vastaajista oli tyytyväisiä ja 29 prosenttia vastaajista eivät olleet tyytyväisiä koulussa tarjottavaan ruokaan yleisesti. Huoltajille ei esitetty tätä kysymystä.

Vastaajilta kysyttiin, mitkä tekijät ovat heidän mielestään tärkeimpiä ruuassa yleisesti. Huoltajat ja opettajat sekä henkilökunta arvostivat vastausten mukaan ruuassa eniten makua, terveellisyyttä ja monipuolisuutta. Ruuan ilmastotekijöitä ja tottumuksia pidettiin vähiten tärkeinä tekijöinä.

4.3.2 Kokeilujakso ja uudella tavalla valmistetut ruuat

Oppilailta sekä opettajilta ja henkilökunnalta kysyttiin mielipidettä uudella tavalla valmistetuista ruuista, jotka olivat liha-makaronilaatikko, jauhelihakeitto, lasagnette, jauheliha-kastike ja tomaatti-jauhelihaalatikko. Uudella tavalla valmistetuilla ruuilla tarkoitetaan ruokalistalla ennenkin olleita tuttuja ruokalajeja, joiden reseptit on suunniteltu uudelleen tavoitteena vähäisemmät ilmastovaikutukset maistuvuudesta tinkimättä.

Oppilaita pyydettiin valitsemaan mielipidettään kuvaava hymynaama jokaiselle viidelle uudella tavalla valmistetulle ruualle. Ruuista liha-makaronilaatikko, 50 prosenttia, ja jauhelihakeitto, 36 prosenttia, saivat eniten hymyileviä naamoja. Jauhelihakastike, 39 prosenttia, ja tomaatti-jauhelihalaatikko, 41 prosenttia, saivat eniten viivasuisia naamoja ja lasagnette, 41 prosenttia, keräsi eniten surullisia naamoja. Aikuisilta ruokailijoilta kysyttiin maistuvuutta uudella tavalla valmistettuihin ruokiin seuraavilla vaihtoehdoilla: maistui paremmin kuin ennen, yhtä hyvin kuin ennen, ei maistunut ja en huomannut eroa. Vastaaajia oli 8. Jokaisen ruuan kohdalla suurin osa, eli 5 henkilöä oli vastannut, että ruoka maistui yhtä hyvin kuin ennenkin. Lasagneten kohdalla kolme vastaajaa oli valinnut vaihtoehdon "en huomannut eroa", ja muissa ruuissa loput kolme ääntä olivat hajautuneet "ei maistunut" ja "en huomannut eroa" vaihtoehtojen välille. Yksikään vastaaja ei ollut sitä mieltä, että jokin ruoka olisi maistunut paremmin kuin ennen.

Oppilailta kysyttiin myös avoimella kysymyksellä palautetta uudella tavalla valmistetuista ruuista. Vastauksia kertyi 52 kappaletta ja ne luokiteltiin positiivisiin, neutraaleihin, negatiivisiin ja tulkinnanvaraisiin vastauskategorioihin. Positiivisiksi luokiteltavia kommentteja tuli 21 oppilaalta ja neutraaleja seitsemältä. Negatiivisiksi luokiteltavia vastauksia oli 14, tulkinnanvaraisia vastauksia kuusi kappaletta ja neljä vastausta oli kirjoitusasultaan mahdotonta luokitella.

Opettajilta ja henkilökunnalta kysyttiin ilmastoystävällisemmän kouluruuan vaikutuksesta omaan ruokailuun. Yhteensä kahdeksan henkilöä vastasi, joista kuuden ruokailuun ei ollut vaikutuksia ja kahden ruokailuun ilmastoystävällisemmät ruuat olivat vaikuttaneet. Kyllä-vastaaajilta kysyttiin jatkokysymyksenä, miksi vaikutusta oli. Vastajat kertoivat, että ilmastoystävällisempi kouluruoka laittaa ajattelemaan ja ottamaan pienempiä annoksia.

Kouluruokailussa kerrottiin kokeilun aikana uudella tavalla valmistettujen ruokien säästämisestä hiilidioksidikuormasta erilaisin kuvin. Ruokailijoilta kysyttiin, olivatko he huomanneet kyseisiä kuvia kokeilun aikana, johon oppilaista 70 prosenttia vastasi huomanneensa ja opettajista sekä henkilökunnasta 88 prosenttia huomanneensa kyseiset kuvat. Esitettiin jatkokysymys, joka lisättiin myös huoltajien kyselyyn. Ruokailijoilta ja huoltajilta kysyttiin, onko edellisessä kysymyksessä esitetyt kuvat kiinnostavia. Ruokailijoiden mielipiteet jakautuivat tasan kyllä ja ei ääniin, oppilaista 49 prosenttia, opettajista sekä henkilökunnasta 50 prosenttia vastasi kyllä. Huoltajien vastaukset poikkesivat tästä, 69 prosenttia piti kuvaa kiinnostavana, 31 prosenttia ei. Kaikkien kolmen kohderyhmän mielipiteet yhteisesti: 57 prosenttia piti kuvaa kiinnostavana, 43 prosenttia ei.

4.3.3 Asenteet kouluruuan ilmastovaikutuksiin ja niitä pienentäviin toimiin

Vastaajilta haluttiin selvittää asenteita kouluruuan ilmastovaikutuksiin ja niitä pienentäviin toimiin. Oppilailta kysyttiin mielipidettä kouluruuan ja sen kehittämisen vaikutuksesta ilmastomuutokseen. Kysymykseen vastasi 49 oppilasta ja vastaukset luokiteltiin positiivisiin, neutraaleihin, negatiivisiin ja tulkinnanvaraisiin ryhmiin. Positiivisiksi luokiteltavia kommentteja, eli sellaisia vastauksia, joiden mukaan kouluruualla ja sen kehittämällä on vaikutusta ilmastomuutokseen, tuli 26 oppilaalta. Neutraalisti vastasi 14, joista suurin osa oli sitä mieltä, ettei tiedä onko kouluruualla ja sen kehittämällä vaikutusta. Negatiivisiksi luokiteltavia vastauksia oli viisi, tulkinnanvaraisia vastauksia kaksi kappaletta ja kaksi vastausta oli kirjoitusasultaan mahdotonta luokitella.

Vastaajille esitettiin skenaario, jossa jauhelihakastikkeen naudan jauheliha korvataan 75 prosenttisesti broilerin jauhelihalla, jolloin ilmastopäästöt pienenevät 60 prosenttia, ja vastaajilta kysyttiin, mitä ajatuksia tämä herättää. Opettajilta ja henkilökunnalta saatiin kahdeksan vastausta ja huoltajilta 68 vastausta, yhteensä 76 vastausta. Avoimet vastaukset luokiteltiin kategorioihin positiivinen, neutraali, negatiivinen ja tulkinnanvarainen. Suurin osa saaduista vastauksista oli positiivissävytteisiä, 44 kappaletta. Neutraaleja vastauksia oli kuusi ja tulkinnanvaraisia 15 kappaletta, joista suuressa osassa kommentoitiin broilertuotannon eettisyyttä tai kysyttiin, miksei naudanlihaa ole korvattu kokonaan kasvisvaihtoehdolla. Negatiiviseksi tulkittavia vastauksia oli 11.

Opettajille ja henkilökunnalle sekä huoltajille esitettiin neljä vaihtoehtoa, joilla kouluruuan hiilidioksidipäästöjä saataisiin alennettua. Vaihtoehdot olivat "Kasvisruokapäivien määrä lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään", "Naudan jauheliha korvataan kaikissa jauheliharuuissa broilerin autajauhelihalla (75% broileria, 25% naudaa)", "Kasvisruuan määrä pysyy samana, kala- ja broileriruokien määrä lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään" ja "Hiilidioksidipäästöjä ei mielestäni tarvitse vähentää kouluruuassa". Opettajista ja henkilökunnasta vastauksia saatiin kahdeksan ja huoltajilta 68. Vastaajia pyydettiin järjestämään vaihtoehdot mieluisimmasta vähiten mieluisaan järjestykseen. Arvo 4 tarkoittaa mieluisinta ja arvo 1 vähiten mieluisaa vaihtoehtoa. Opettajien ja henkilökunnan kyselyssä vastaajat valitsivat mieluisimmaksi vaihtoehdoksi kohdan "Kasvisruuan määrä pysyy samana, kala- ja broileriruokien määrää lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään", joka sai 88 prosenttia vastauksia arvoille 4 ja 3. Huoltajilta eniten vastauksia arvoille 4 ja 3 sai sama vaihtoehto, kuin opettajilla ja henkilökunnalla, 66 prosentilla. Huoltajilta eniten

vastauksia arvolle 1, vähiten mieluisa, sai vaihtoehto "Hiilidioksidipäästöjä ei mielestäni tarvitse vähentää kouluruuassa", jonka vastasi 50 prosenttia, kun taas opettajien ja henkilökunnan kyselyssä tämä vaihtoehto sai 50 prosenttia vastauksista arvolle 4, mieluisimmaksi vaihtoehdoksi.

Huoltajilta ja opettajilta sekä henkilökunnalta kysyttiin, mitä ajatuksia tämä kysely ja kouluruuan ilmastovaikutukset herättää. 65 vastauksesta 34 oli luokiteltavissa positiivisiksi kommentteiksi, neljä neutraaleiksi, kymmenen negatiivisiksi ja 14 vastausta oli vaikeasti luokiteltavissa. Näissä 14 vastauksessa monessa oli palautetta ohi kysymyksen tai vastaajalla oli kaksijakoisia tuntemuksia liittyen ilmastovaikutuksiin tai kyselyyn. Kolme vastausta oli tyhjiä. Negatiivisiksi luokiteltavissa vastauksissa pääosin ajateltiin, että koulu-ruoka on vain hyvin pieni tekijä ilmastoasioissa ja siihen on turha keskittyä. Positiivisissa vastauksissa toistui ajatus siitä, että on hienoa, että ilmastoasiat otetaan huomioon ja huoltajienkin mielipidettä halutaan kuulla.

Lisäksi kyselyssä kerättiin ruokailijoilta yleistä palautetta keittiölle, jota ei ole olennaista tutkimuksen kannalta avata.

4.3.4 Kouluruuasta viestiminen ja vaikuttaminen

Kyselyssä selvitettiin vastaajien käyttämiä viestintäkanavia kouluruokailuun ja -ruokaan liittyen. Kohderyhmiltä haluttiin myös selvittää, minkälaista sisältöä he mielellään näkisivät eri kanavissa ja millä tavalla he haluaisivat olla mukana vaikuttamassa kouluruokaan.

Huoltajilta ja opettajilta sekä henkilökunnalta haluttiin selvittää, mitä kautta tietoa kouluruuasta saadaan. Vastausvaihtoehtoina olivat Wilma, Masu, media, sosiaalinen media, Turun kaupungin nettisivut, Arkean nettisivut ja jokin muu. Kahdeksan vastaajaa opettajista ja henkilökunnasta saavat tietoa pääasiassa Wilman, Masun, median välityksellä tai ruokalasta. Huoltajista kyselyyn vastasi 68 henkilöä. Vastauksien perusteella suurin osa heistä, 35 prosenttia saa tietoa Wilman kautta, myös Arkean nettisivut ja Masu sekä jokin muu-vaihtoehto oli vastattu yli 20 prosentin toimesta. Jokin muu-vaihtoehdon avoimessa kentässä kerrottiin, että tietoa saadaan myös omilta koululaisilta kotona tai ettei tietoa saada ollenkaan.

Kaikilta kohderyhmiltä selvitettiin Arkean kouluruokasivusto Masun tunnettuutta ja käyttöä. Vastanneista oppilaista 27 prosenttia, opettajista ja henkilökunnasta 63 prosenttia ja huoltajista 37 prosenttia vastasivat tietävänsä mikä Masu on. Kaikkia vastauksia

yhdessä tarkasteltaessa 67 prosenttia vastaajista vastasi olevansa tietämätön Masun suhteen, 33 prosenttia tiesi Masusta. Vastaajilta, jotka kertoivat tietävänsä mikä Masu on, kysyttiin ovatko he käyttäneet sitä. Masun tuntevista oppilaista 48 prosenttia, opettajista ja henkilökunnasta 60 prosenttia ja huoltajista 80 prosenttia kertoivat käyttäneensä Masua, yhteisesti tarkasteltuna siis 64 prosenttia heistä oli käyttänyt Masua.

Masun kehittämiseksi huoltajilta sekä opettajilta ja henkilökunnalta kysyttiin, mitä aiheita siellä haluttaisiin käsiteltävän. Vastausvaihtoehtoina oli ruuan terveystvaikutukset, ruuan ilmastovaikutukset, ruuan valmistustapa ja avoin vastaus. Opettajien ja henkilökunnan kahdeksan vastauksen perusteella ruuan valmistustapa olisi kiinnostavinta sisältöä neljällä äänellä, kuten myös huoltajien mielestä 37 äänellä. Huoltajien kyselyssä tähän kysymykseen vastasi 60 henkilöä ja lopuille vaihtoehdoille äännet jakautuivat tasaisesti. Avoimessa kentässä ehdotettiin, että Masussa voisi käsitellä myös esimerkiksi ruuan alkuperää.

Oppilailta sekä opettajilta ja henkilökunnalta kysyttiin, miten he haluaisivat olla mukana vaikuttamassa kouluruokaan. Molemmissa kyselyissä vastausvaihtoehtoina olivat kouluruokaraadit, äänestykset, video- ja kuvakilpailut, ja jokin muu. Oppilaiden vaihtoehdoissa oli lisäksi ruokalassa oleva hymynaamalaite ja keittiön henkilökunnalle mielipiteen kertominen. Opettajien lisävaihtoehtoina oli Masu-sovellus ja päivittäispalaute (keittiön henkilökunta, HappyOrNot-laite). Oppilaiden vaihtoehdoista suurimman suosion saavutti HappyOrNot-laite, jonka oli valinnut hyväksi tavaksi 42 vastaajaa eli 49 prosenttia vastaajista. Oppilaista 47 prosenttia piti äänestyksiä hyvänä tapana vaikuttaa ja 27 prosenttia kannatti kouluruokaraateja. Vähiten kannatusta sai keittiön henkilökunnalle mielipiteen kertominen 13 prosentilla vastaajista, 14 prosenttia vastasivat jonkin muun tavan olevan hyvä vaikuttaa kouluruokaan. Vastaajista 20 prosenttia kannatti video- ja kuvakilpailuja. Avoimissa jokin muu -vastauksissa ideoitii muun muassa kotoa ruuan mukaan ottamista, opettajan keräävän palautetta ja sitä, että yksi luokka saisi valita ruuat. Opettajat ja henkilökunta pitivät parhaina vaihtoehtoina äänestyksiä 67 prosentin kannatuksella ja kouluruokaraateja 50 prosentin kannatuksella.

Huoltajilta kysyttiin vaikutusmahdollisuuksista kouluruuassa kahdella eri kysymyksellä. Ensimmäisessä pyydettiin arvioimaan lapsen vaikutusmahdollisuuden tärkeyttä asteikolla 1-5, ei ollenkaan tärkeästä erittäin tärkeään. Huoltajien 68 vastauksesta 49 oli annettu arvoille neljä tai viisi, vaikutusmahdollisuutta siis pidetään tärkeänä. Arvolle 3 annettiin 14 vastausta ja arvot 1 ja 2 saivat yhteensä viisi vastausta. Toisessa huoltajille esitettyssä vaikutusmahdollisuuksiin liittyvässä kysymyksessä pyydettiin arvioimaan

omaa vaikutusmahdollisuuden tärkeyttä asteikolla 1-5, ei ollenkaan tärkeästä erittäin tärkeään. Vastauksista 60 prosenttia oli annettu arvoille neljä tai viisi. Arvolle 3 annettiin 22 prosenttia vastauksista ja arvot 1 ja 2 saivat yhteensä 18 prosenttia vastauksista. Huoltajat eivät pidä omaa vaikutusmahdollisuuttaan aivan niin tärkeänä, kuin lapsen mahdollisuutta vaikuttaa kouluruokaan.

4.4 Päivittäispalautteen kerääminen

HappyOrNot-palautteenkeruulaitteella kerättiin päivittäispalautetta uudella tavalla valmistetuista ruuista kouluilla. Laite oli koko neljän viikon kokeilujakson ajan ruokaloissa, ja keräsi palautetta myös uudella tavalla valmistettujen ruokien lisäksi vanhoista tutuista ruuista. HappyOrNot-laitteen palautteessa oli ensimmäisenä kysymyksenä "Maistuiiko?", johon vastaaja sai valita kuvaavan hymynaaman neljästä vaihtoehdosta. Vaihtoehdoissa oli kaksi eri tasoista vihreää, positiivista arviota kuvaavaa hymynaamaa ja kaksi punaista, negatiivista arviota kuvaavaa hymynaamaa. Toisena kysymyksenä laitteessa oli vapaa sana -kenttä. Vastauksia saatiin vain toisen koulun palautelaitteesta teknisen vian vuoksi.

Kokeilujakson ensimmäisellä viikolla uudella tavalla valmistettuja ruokia olivat jauheliha-keitto ja makaronilaatikko. Molemmat ruuista saivat ruokailijoilta hyvän vastaanoton, jauheliha-keitto sai vihreitä naamoja 90 prosenttia ja makaronilaatikko 88 prosenttia. Toisella viikolla uudella tavalla oli valmistettu keskiviikon ruoka, lasagnette, joka sai vihreitä hymynaamoja 85 prosenttia. Kolmannen kokeiluvuikon uudella tavalla valmistettu ruoka, jauhelihakastike sai vihreitä hymynaamoja 84 prosenttia. Neljännellä eli viimeisellä kokeiluvuikolla uudella tavalla valmistettu ruoka oli tomaattijauheliha-keitto, joka sai kokeilun ruuista vähiten vihreitä hymynaamoja, 73 prosenttia.

5 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia Arkea Oy:n vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujakson aikana eri kohderyhmien suhtautumista uudella vähähiilisemmällä tavalla valmistettuihin ruokiin, kouluruuan ilmastovaikutuksiin ja niitä pienentäviin toimiin sekä selvittää käytettyjen viestintäkanavien tuttuutta ja mielekkyyttä. Tavoitteena oli kerätyn aineiston pohjalta antaa kehitysehdotuksia toimeksiantajalle, kuinka vastuullisuusviestintä toimisi tulevien vähähiilisempää kouluruokaa edistävien muutosten tukena, jotta kouluruuan menekki ei kärsi, eikä hävikki ja asiakaspalaute moninkertaistu.

Ilmaston lämpenemistä hidastavat toimet ovat ajankohtaisia juuri nyt, ja toimia on tehtävä niin valtioiden, kaupunkien kuin yritystenkin tasolla. Kaupungit kehittävät aktiivisesti palveluitaan kohti hiilineutraaliustavoitteita, ja Arkea Turun kaupungin omistamana palveluntarjoajana on tässä keskeisessä roolissa. Muutoksia kouluruokaan ei kuitenkaan voida tehdä ruokailijoiden tyytyväisyyttä huomioimatta, joten heidän mielipiteitään haluttiin selvittää tutkimuksella, jotta kouluruoka ei jäisi muutosten takia syömättä.

Tutkimuskysymyksenä oli selvittää miten viestiä, jotta vähähiilisempää kouluruokaa edistäviin muutoksiin suhtauduttaisiin positiivisesti. Alakysymyksinä pohdittiin, miten vähähiilisemmän kouluruuan kokeilujakso koettiin, miten kouluruuan ilmastoasäästäviin muutoksiin suhtauduttiin sekä missä ja miten kouluruuasta tulisi viestiä eri kohderyhmille. Tutkimuskysymyksiin saatiin vastauksia kyselytutkimuksella ja päivittäispalautteena kerätyn aineiston perusteella. Kyselytutkimukseen saatiin yhteensä 162 vastausta. Eri kohderyhmille muokattiin kyselyistä erilaiset versiot, jotta kohderyhmille tärkeimpiä teemoja voitiin selvittää.

Tutkimuksen keskeisinä tuloksina selvisi, että vähähiilisen kouluruuan kokeilujaksoon sekä kouluruuan ilmastovaikutuksiin ja niitä pienentäviin toimiin suhtauduttiin pääasiassa positiivisesti tai neutraalisti kaikissa kohderyhmissä ja aihetta pidettiin tärkeänä. Kyselyn tulosten perusteella selvisi toivotut vaikuttamisen tavat, ja että eri kohderyhmät käyttävät hieman eri kanavia kouluruuasta tietoa hakeakseen, ja toivotut sisällöt aiheesta vaihtelevat jonkin verran. Tutkimuksen tuloksia voidaan hyödyntää jatkossa kouluruuan muutoksista viestimisen tueksi.

Kouluruoka ja siihen tehtävät muutokset herättivät tunnetusti reaktioita laajasti. Avoimella ja kohderyhmille sopivalla vastuullisuusviestinnällä sekä osallistamalla oppilaita

kouluruuan muutoksissa voidaan vaikuttaa muutoksiin suhtautumisessa, jonka vuoksi viitekehyksessä paneuduttiin näihin teemoihin.

5.1 Tutkimuksen validiteetti ja luotettavuus

Kyselytutkimukseen saatiin yhteensä 162 vastausta, suurin osa oppilailta, 86 kappaletta. Koska kaikki oppilaiden vastaukset oli saatu ruotsinkieliseen kyselyyn, voidaan olettaa, ettei toisen kokeilujakson kohteena olleen suomenkielisen koulun oppilaat vastanneet ollenkaan. Myöskään HappyOrNot-laitteen tuloksia ei saatu suomenkielisen koulun laitteesta ollenkaan teknisen vian vuoksi. Oppilaiden mielipiteitä haluttiin kuulla kahdesta eri koulusta juuri monipuolisuuden takia, joten se tavoite jäi saavuttamatta. Vastaajien määrä oli kuitenkin hyvä.

Webropol-kyselyt oli rakennettu huolellisesti ja suunniteltu yhdessä toimeksiantajan kanssa mahdollisimman tarkkojen vastauksen saamiseksi. Kysymyksiä oli eri osa-alueista ja kyselyiden sisällöt vaihtelivat hieman kohderyhmästä riippuen. Muutamia huomioita kyselyistä kuitenkin oli. Yhteen kysymykseen oli jäänyt virheellinen vastausasteikko, joka korjattiin heti kyselyn ensimmäisenä päivänä oikeaksi. Yhdessä avoimessa palautteessa esitettiin ongelma kyselyn etenemisessä, vastaaja ei ollut päässyt seuraavaan kysymykseen ilman, että vastasi edellisessä kohdassa sellaiseen vastaukseen, jonka ei olisi pitänyt olla kaikille pakollinen. Taustakysymyksenä esitetty kysymys lihansyönnistä ei ollut hyödyllinen kyselyn tuloksien kannalta, sen olisi voinut jättää pois.

Tutkimuksen validiteettia ja luotettavuutta lisää kyselyissä esitetyt avoimet kysymykset. Vastaajat saivat kertoa omia mielipiteitään monivalintakysymysten lisäksi, ja ne luokiteltiin kategorioittain. Avointen kysymysten vastausten luokittelu ei ollut yksiselitteistä, sillä moniin kohtiin vastattiin ohi aiheen ja vastauksia oli jonkin verran tulkittava. Vaikka yhden kohderyhmän kyselyyn ei tullut montaa vastausta, vastaukset pystyttiin luokittelemaan yhdessä toisen kohderyhmän vastausten kanssa, mikä lisää tutkimuksen validiteettia.

Hymynaama-asteikkoa käyttäen kerättiin palautetta oppilailta kahdella eri tavalla, HappyOrNot-palautteenkeruulaitteella sekä kokeilun lopussa tehdyllä Webropol-kyselyllä. Hymynaama-arvioinnin kohteena oli molemmissa palautetavoissa ruuat ja arviointiasasteikko oli hieman erilainen näissä kahdessa. HappyOrNot-laite tarjoaa neljä hymynaamaa, kaksi vihreää ja kaksi punaista. Webropol-kyselyssä asteikkona oli kolme hymynaamaa, vihreä, keltainen ja punainen. Näissä kahdessa palautteenkeruussa tulokset

eroavat jonkin verran. HappyOrNot-laitteen palautteissa uudella tavalla valmistetut ruuat saivat pääosin vihreää hymynaamaa 90 prosentista 73 prosenttiin, kun taas Webropol-kyselyn arvioinnit olivat 50 prosentista 20 prosenttiin. Tulosten suuri eroihin lienee monta vaikuttavaa tekijää. HappyOrNot-kyselyn vastaukset kerättiin välittömästi ruokailun päätteeksi laitteen ollessa ruokalassa, kun Webropol-kyselyn vastaukset kerättiin vasta kokeilujakson lopussa - vastaajilla ei välttämättä olleet enää ruuat tuoreessa muistissa. Myös se, että arviointiasteikot olivat erilaiset, on todennäköisesti vaikuttanut eroon, HappyOrNot-laitteessa oli vain vihreitä ja punaisia hymynaamoja, kun kyselyssä oli vihreän ja punaisen lisäksi keltainen. Keltaisen hymynaaman vastaukset ovat HappyOrNot-vastauksissa jakautuneet vihreille ja punaisille naamoille. Vastaajien määrä HappyOrNot-laitteissa oli viikoittain noin 440 vastausta, mikä viidelle lounaspäivälle jaettuna on noin 88 vastausta. Webropol-kyselyyn saatiin oppilailta vastauksia 86 kappaletta

5.2 Kehitysehdotukset

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tuottaa kehitysehdotuksia vastuullisuusviestintään liittyen toimeksiantajayritys Arkealle. Kehitysehdotukset pohjautuvat kerätyn aineiston tuloksiin sekä teoriaosuuteen ja kirjoittajan omiin ideoihin.

Kokeilujakson ruuat saivat pääosin positiivista tai neutraalia palautetta, joissakin vastauksissa oltiin jopa sitä mieltä, että uudella tavalla valmistettu ruoka maistui paremmalta, kuin ennen. Oppilaista noin puolet oli sitä mieltä, että kouluruualla ja siihen tehtävillä muutoksilla on vaikutusta ilmastotoimena, joten vastaanoton ruokiin tehtäviin muutoksiin voidaan olettaa olevan avointa. Toisaalta lähes kolmannes ei osannut sanoa, onko toimilla vaikutusta, asiasta viestimislle siis olisi kouluissa tarvetta. Järjestämällä esimerkiksi teemaviikkoja tai -päiviä liittyen teemoihin ruoka ja ilmasto, voisi olla toimiva keino tietoisuuden lisäämiseksi, kuten 2.2 luvussa mainittu menestyksekkäs kokeilu osoittaa.

Luvussa 2. nousi esille, että oppilaiden osallistaminen on merkittävässä roolissa muutoksia kouluruokaan tehdessä ja tutkimuksen tulokset tukevat tätä. Oppilaat vastasivat kyselyssä, että hyviä keinoja kouluruokaan vaikuttamiselle olisi HappyOrNot-palautteenkeruulaitteen kaltaiset tavat, äänestykset ja kouluruokaraadit. Palautteenkeruulaite voisi olla jatkuvassa käytössä, tai varsinkin uudella tavalla valmistettuja ruokia kokeillessa, jotta asiakkaiden tyytyväisyyttä saataisiin mitattua suhteellisen vaivattomalla tavalla. Myös opettajien ja henkilökunnan mielestä äänestykset ja kouluruokaraadit olisivat

mielekkäimpiä keinoja vaikuttaa. Arkea hyödyntää kouluruokaraatia osallistavana keinona jo entuudestaan, ja se selvästi saa suosiota. Äänestyksiä voisi järjestää esimerkiksi Masu-kouluruokasovelluksessa tai ruokalassa palautteenkeruulaitteen avulla kysymystä vaihtamalla.

Huoltajien mielestä on tärkeää, että oppilaat saavat vaikuttaa kouluruokaan ja lähes puolelle omakin vaikutusmahdollisuus oli tärkeää. Tätä voisi toteuttaa Arkean Masu-sovelluksen kautta, jonne myös huoltajilla on helposti pääsy. Masu-sovelluksesta ei kuitenkaan tiedetty kovinkaan laajasti, vain vajaa kolmannes oppilaista ja 37 prosenttia huoltajista tiesi mikä Masu on. Sovelluksen tuttuuden kasvattamiseksi täytyy tehdä toimia, jotta sen hyödyntämisestä saa enemmän irti, Masun olemassaoloa voisi tuoda esille esimerkiksi teemaviikkojen yhteydessä. Koululaisia voisi ohjata Masun käyttöön esimerkiksi lempiruokaäänestyksillä, joista viestitään ruokaloissa.

Masun sisällöistä huoltajien ja opettajien sekä henkilökunnan kyselyyn vastanneiden mielestä kiinnostavinta olisi kuulla ruuan valmistustavasta. Vaihtoehtoina oli terveystaikutukset, ilmastovaikutukset ja valmistustapa sekä avoin vastauskenttä. Näistä vaihtoehdoista ruuan ilmastovaikutuksia pidettiin vähiten kiinnostavana. Luvun 2. vastuullisuusviestintäesimerkin mukaisesti ruuasta voisi viestiä muut tekijät edellä, vaikka ilmastoystävyyttä muutoksia kouluruokaan tehtäisiin. Kouluruuasta voisi kokonaisvaltaisesti viestiä vastuullisuus mukana kulkevana teemana, vaikkei siitä erikseen esille nostettaisiin, sillä tärkeintä on, että oppilaiden tulee syötyä terveellinen ja ravitseva ateria. Tätä tukee myös aikuisten mielipiteet siitä, että ruuassa tärkeimpiä tekijöitä ovat terveellisyys, maku ja monipuolisuus, ilmastovaikutusten ollessa vähemmän tärkeitä.

Luvussa 3. viitataan muutosjohtamiseen. Kokeilukoulun oppilaat voisi nähdä tietyllä tavalla mainittuina muutosagentteina, jotka ovat päässeet kokeilemaan uudella tavalla valmistettuja vähähiilisempiä kouluruokia, ja nyt heillä on mahdollisuus kertoa muillekin kouluille, miten tämä heidän mielestään onnistui. Toimeksiantajalle esitettiin jo ennen opinnäytetyön julkaisua alustavia tuloksia kerätystä aineistosta, ja näiden perusteella haluttiin toteuttaa markkinointivideo oppilaiden mielipiteisiin pohjautuen. Toimeksiantaja teetti videon, jossa kuultiin kokeilun kohteena olevan koulun oppilaita ilmastoasioihin ja uudella tavalla valmistettuihin ruokiin suhtautumisesta, ja videon suunnitellaan toimivan muutoksen tukena, kun kaikissa Arkean ruokapalveluita käyttävissä kouluissa tehdään kokeiltuja vähähiilisyteen tähtääviä muutoksia kouluruokaan. Kokeilun aikana pidettyä kouluruokaraatia ja siitä saatuja oppilaiden mielipiteitä hyödynnettiin myös ulkoisessa viestinnässä kouluruuan vähähiilisyteen tähtäävistä muutoksista kerrottaessa.

Suurin osa kouluissa ruokailleista oli huomannut ruokalassa kokeilujaksolla kuvia, joissa tiedotettiin uudella tavalla valmistettujen ruokien säästämistä hiilidioksidikuormasta. Kuvia piti opettajien ja henkilökunnan sekä oppilaiden keskuudessa kiinnostavana puolet vastaajista, ja huoltajista 70 prosenttia pitivät niitä kiinnostavina. Tämän perusteella voidaan pohtia, olisiko jollain muulla tavalla hyödyllistä viestiä hiilidioksidivaikutusten pienentämisestä, kuten vaikka yritysraportointia visualisoidaan helppolukuisilla kuvaajilla (Kurittu 2018). Toisaalta huoltajille tämänkaltainen kuva toimi, joten eri kohderyhmille kannattaa tuottaa erilaista sisältöä.

Kokonaisuudessaan saaduista vastauksista pystyi tulkitsemaan, että kyselyyn oli vastattu mielellään, ja monilla huoltajilla erityisesti oli paljon kommentoitavaa kouluruokaan liittyen, välillä täysin ohi kysytyn kysymyksenkin. Monet huoltajat kiittelivät sitä, että heidänkin mielipiteensä halutaan kuulla, joten hyödyllistä olisi jatkaa heidänkin kuulemistaan jatkossa mielipiteitä kerätessä. Aikuisille esitetty skenaario erilaisista kouluruuan päästövähennyskeinoista antoi tuloksen siitä, että mieluisin keino olisi kasvisruuan määrän pitäminen nykyisellä tasolla, samalla kun kala- ja broileriruokia lisätään ja naudanliharuokia vähennetään. Tämän on Turun kaupunki jo ottanut huomioon, ja myös viestinyt siitä kertoessaan kouluruuan vähähiilisyystoimista.

Vastuullisesti ja vastuullisuudesta viestiessä tulee olla suunnitelmallinen ja viestinnän tulee perustua oikeaan tekemiseen sekä olla avointa. Arkeassa viestitään vastuullisuudesta eri tavoin, ja kokeilujakson aikana kohderyhmiä pidettiin ajan tasalla erilaisin sisälöin muun muassa nettisivuilla, käytössä olevassa kouluruuan verkkosivusto Masussa ja kokemuksista kirjoitettiin myös sanomalehdessä. Myös tulevaisuudessa muutoksissa viestintää tulee suunnitella monipuoliseksi ja kohderyhmille sopivaksi tämän kokeilujakson kokemusten perusteella ja ehdotukset huomioon ottaen.

Mahdollisia jatkotutkimusaiheita olisi kouluruuan muutoksiin suhtautumisen selvittäminen laajemmin, kun muutokset otetaan muissakin kouluissa käyttöön. Tutkimus viestinnän merkityksestä koululaisten ruokavalintoihin sekä ruuan ilmastokysymyksiin olisi myös toimiva jatkoselvityksen aihe.

LÄHTEET

- Aalto, M. 2019. Yli puolet Helsingin koulujen ruuista on kasvisruokia, ja se ei hetkauta oppilaita mitenkään. Helsingin Sanomat 8.4.2019. Viitattu 22.11.2021. <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000006062669.html>
- Ahola, M. 2021. Espoon kouluissa tarjotaan aina kaksi lounasvaihtoehtoa. Helsingin Sanomat 12.1.2021. Viitattu 22.11.2021. <https://www.hs.fi/mielipide/art-2000007732725.html>
- Alhola, K.; Mäenpää, I.; Nissinen, A.; Nurmela, J.; Salo, M. & Savolainen, H. 2019. Julkisten hankintojen ja kotitalouksien kulutuksen hiilijalanjälki ja luonnonvarojen käyttö - ENVIMAT-mallinnuksen tuloksia. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 15/2019. Helsinki: Suomen ympäristökeskus (SYKE). Viitattu 22.11.2021. https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/300737/SYKEra_15_2019_korjattu_26_02_2020.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- Arkea 2021. Pienillä muutoksilla iso vaikutus kouluruoan hiilijalanjälkeen. Viitattu 20.11.2021. <https://www.arkea.fi/fi/2021/pienilla-muutoksilla-iso-vaikutus-kouluruoan-hiilijalanjalkeen>
- Arkea N.d. Vastuullisuus. Viitattu 22.11.2021. <https://www.arkea.fi/fi/vastuullisuus>
- Bäck, S.; Skaffari, E.; Vepsäläinen, H.; Lehto, R.; Lehto, E.; Nissinen, K.; Ray, C.; Nevalainen, J.; Roos, E.; Erkkola, M. & Korkalo, L. 2021. Sustainability analysis of Finnish pre-schoolers' diet based on targets of the EAT-Lancet reference diet. European Journal of Nutrition 2021. Viitattu 22.11.2021. <https://doi.org/10.1007/s00394-021-02672-3>
- Elonen, S. 2019. Kasvisruoan sijasta kouluissa tulisi lisätä lähiruoan määrää. Helsingin Sanomat 27.8.2019. Viitattu 21.11.2021. <https://www.hs.fi/mielipide/art-2000006216909.html>
- Emas, R. 2015. The Concept of Sustainable Development: Definition and Defining Principles. Brief for GSDR 2015. Viitattu 25.11.2021. https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5839GSDR%202015_SD_concept_definiton_rev.pdf
- Euroopan komissio 2021. Verkkosivustojen tehotarkastus. Lehdistötiedote 28.1.2021. Viitattu 22.11.2021. https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fi/ip_21_269
- Guterres A. 2020. The Covid pandemic is an unexpected chance to tackle the climate crisis – here's what we should do. The Independent. Viitattu 20.8.2021. <https://www.independent.co.uk/voices/covid-pandemic-climate-crisis-paris-agreement-b1769330.html>
- Harju, E. 2021. Miksei koulussa voisi olla lihapullia ja spagettia? Helsingin Sanomat 7.1.2021. Viitattu 22.11.2021. <https://www.hs.fi/mielipide/art-2000007722551.html>
- Institute for Global Environmental Strategies, Aalto University & D-mat ltd. 2019. 1.5-Degree Lifestyles: Targets and Options for Reducing Lifestyle Carbon Footprints. Technical Report. Hayama, Japan: Institute for Global Environmental Strategies. Viitattu 22.11.2021. https://www.iges.or.jp/en/publication_documents/pub/technicalreport/en/6719/15_Degree_Lifestyles_MainReport.pdf
- Jackson, R. B.; Friedlingstein, P.; Le Quéré, C.; Abernethy, S.; Andrew, R. M.; Canadell, J. G.; Ciais, P.; Davis, S. J.; Deng, Z.; Liu, Z. & Peters, G. P. 2021. Global fossil carbon emissions rebound near pre-COVID-19 levels. Environmental Research Letters. Viitattu 21.11.2021. <https://arxiv.org/abs/2111.02222>
- Kaljonen, M.; Peltola, T.; Kettunen, M.; Salo, M., & Furman, E. 2018. Kasvisruokaa kouluun – kokeileva tutkimus ruokavaliomurroksen tukena. Alue Ja Ympäristö, 47(2), 32–47. <https://doi.org/10.30663/ay.75114>

Kantar 2019. Kansalaiskysely ilmastonmuutoksen herättämistä tunteista ja niiden vaikutuksista kestäviin elämäntapoihin. Sitra: Ilmastotunteet 2019. Viitattu 20.11.2021. <https://media.sitra.fi/2019/08/21153439/ilmastotunteet-2019-kyselytutkimuksen-tulokset.pdf>

Kaskinen, H. 2021. Vastuullisuudessa on vetovoimaa – Viherpesun sijaan kuluttaja haluaa kuulla yrityksen kehityksestä, myös virheistä. Tampereen korkeakoulu yhteisön lehti 15.03.2021. Viitattu 21.11.2021. <https://www.tuni.fi/unit-magazine/artikkelit/vastuullisuudessa-vetovoimaa-viherpesun-sijaan-kuluttaja-haluaa-kuulla-yrityksen>

Korhonen, H. & Bergman, T. 2019. Johtaja muutoksen ytimessä - Käsikirja uudistumismatkalle. Helsinki: Alma Talent.

Koskeniemi, A. 2019. Kasvisruoka tulee Tampereella joka kouluun ja päiväkotiin, taustalla kaupungin ilmastotavoitteet – vain ruoan paikka linjastolla on puhuttanut. Aamulehti 7.10.2019. Viitattu 22.11.2021. <https://www.aamulehti.fi/tampere/art-2000007567217.html>

Kosonen, T. 2020. Käsi ylös, jos haluat tietää, miten vastuullisuudesta kannattaa viestiä. Sanoma Media. Viitattu 22.11.2021. <https://media.sanoma.fi/kirjoituksia-markkinoinnista/2020-06-10-kasi-ylös-jos-haluat-tietaa-miten-vastuullisuudesta>

Kossila, E. 2021. Ammattiliitto JHL aloittaa lakon Turun kaupungin tytäryhtiö Arkeassa – lakko näkyy päiväkotien ja koulujen ruokailussa ja siivouksessa. Yle 17.11.2021. Viitattu 25.11.2021. <https://yle.fi/uutiset/3-12191072>

Kouluruoka maistuu paremmin ruokakasvatuksen avulla. 2020. Itä-Suomen yliopisto. Artikkelit. Viitattu 23.11.2021. <https://www.uef.fi/fi/artikkeli/kouluruoka-maistuu-paremmiin-ruokakasvatuksen-avulla>

Kuluttajaliitto. N.d. Yhteiskuntavastuu: Vastuullinen kuluttaminen. Viitattu 20.11.2021. <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/yhteiskuntavastuu/>

Kurittu, K. 2018. Yritysvastuuraportointi – kiinnostavan viestinnän käsikirja. Helsinki: Alma Talent.

Kurittu, K. 2021. Onko teidän firma se seminaarin rasittavin tyyppi? Ekokompassi. Viitattu 22.11.2021. <https://ekokompassi.fi/onko-teidan-firma-se-seminaarin-rasittavin-tyyppi/>

Lehikoinen, E. & Salonen, A.O. 2019. Food Preferences in Finland: Sustainable Diets and their Differences between Groups. Sustainability 2019/11, 1259. Viitattu 23.11.2021. <https://doi.org/10.3390/su11051259>

Lehto, J. 2018. Lihasta luovutaan pikkuhiljaa – myös muualla kuin pääkaupunkiseudulla. Tilastokeskus 14.8.2018. Viitattu 22.10.2021. <https://www.stat.fi/tietotrendit/artikkelit/2018/lihasta-luovutaan-pikkuhiljaa-myo-muualla-kuin-paakaupunkiseudulla/>

Lounasheimo, J.; Helonheimo, T. & Kaljonen, M. 2019. Turun ruokapalveluiden hiilijalanjäljen vähentäminen - Kiihdyttämö-hanke. Turun kaupungin ympäristöjulkaisuja 1/2019. Viitattu 22.11.2021. https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/turun_ruokapalveluiden_hiilijalanjaljen_vahentaminen.pdf

Luonnonvarakeskus 2019. Uusia proteiinilähteitä ruokaturvan ja ympäristön hyväksi – ScenoProt-hanke. Viitattu 25.11.2021. https://projects.luke.fi/scenoprot/wp-content/uploads/sites/5/2019/05/Luke_ScenoProt-esite_2019_A5_Digi_Sivut_FINAL.pdf

Malin, T. 2019. Yli puolet äänestä kasvisruoasta jaloillaan. Suomen Kuvalehti 2.5.2019. Viitattu 22.11.2021. <https://suomenkuvalehti.fi/jutut/kotimaa/kasvisruokapaivina-60-prosenttia-ylakoululaisista-ei-tule-syomaan-mutta-ruokaa-paatyy-silti-jateastiaan-kouluruokailua-ei-arvosteta/?share=1075055-5b3468aa-999>

Malkamäki, E. 2021. Turku hivuttautuu kohti kasvispainotteisempaa kouluruokaa – naudanliha vähenee ilmastosyistä. Turun Sanomat 21.8.2021. Viitattu 22.11.2021.

<https://www.ts.fi/uutiset/5402165/Turku+hivuttautuu+kohti+kasvispainotteisempaa+kouluruokaanaudanliha+vahenee+ilmastosyista>

Marjamäki, P. L. & Vuorio J. 2021. Viestinnän johtaminen - Strategiasta tuloksiin. Helsinki: Alma Talent.

Marks, E.; Hickman, C.; Pihkala, P.; Clayton, S.; Lewandowski, E. R.; Mayall, E. E.; Wray, B.; Mellor, C. & van Susteren, L. 2021. Young People's Voices on Climate Anxiety, Government Betrayal and Moral Injury: A Global Phenomenon. Viitattu 20.11.2021. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3918955>

Mbow, C.; Rosenzweig, C.; Barioni, L. G.; Benton, T. G.; Herrero, M.; Krishnapillai, M.; Liwenga, E.; Pradhan, P.; Riviera-Ferre, M. G.; Sapkota, T.; Tubiello, F. N. & Xu, Y. 2019. Food Security. Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. Viitattu 21.11.2021. https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2021/02/08_Chapter-5_3.pdf

Osta vastuullisesti 2020. Kuluttaja tarvitsee apua vastuullisuusviidakossa. Viitattu 22.11.20210. <https://www.ostavastuullisesti.fi/vastuullisen-kuluttamisen-haasteet/>

Rosvall, M. 2020. Masu-sovellus tuo ruuan lähelle lapsia ja heidän vanhempiaan – Kolmasluokkainen: "Painat vaan tästä ja voit katsoa koko viikon ruokalistan". Yle 7.10.2020. Viitattu 25.11.2021. <https://yle.fi/uutiset/3-11579848>

Saarinen, M.; Kaljonen, M.; Niemi, J.; Antikainen, R.; Hakala, K.; Hartikainen, H.; Heikkinen, J.; Joensuu, K.; Lehtonen, H.; Mattila, T.; Nisonen, S.; Ketoja, E.; Knuuttila, M.; Regina, K.; Rikkonen, P.; Seppälä, J. & Varho V. 2019. Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät - RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47. Helsinki: Valtioneuvoston kanslia. Viitattu 2.11.2021. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161742/VNTEAS_47_Ruokavaliomuutoksen%20vaikutukset.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Saavalainen H. 2020. Koko Suomen ruokapolitiikka pitäisi muuttaa, sanoo Syke ja vaatii ekologisuuden vahvistamista ravitsemussuosituksissa. Helsingin Sanomat 2.9.2020. Viitattu 22.11.2021. <https://www.hs.fi/paivanlehti/03092020/art-2000006621549.html>

STT 2021. Planetaarinen ruokavaliomalli vaikuttaa tuleviin ravitsemussuosituksiin myös Suomessa. Helsingin Sanomat 5.6.2021. Viitattu 22.11.2021. <https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000008030065.html>

Suomen ympäristökeskus 2020. Näkökulmia ympäristöpolitiikkaan. SYKE Policy Brief. Viitattu 22.11.2021. https://issuu.com/suomenymparistokeskus/docs/sykepolicybrief_ruoka_31-08-2020

Syödään ja opitaan yhdessä - Kouluruokasuositus. 2017. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Terveystieteiden tutkimuskeskus. Viitattu 21.11.2021. https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ ja_ opitaan_ yhdessa%c2%a6%c3%aa_ korjattu_ 5.2017_ WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Tanninen, J. 2021. Riisi vaihtuu kotimaiseen viljaan ja perunaan Tampereen seudun kouluissa lähivuosina. Yle 27.10.2021. Viitattu 22.11.2021. <https://yle.fi/uutiset/3-12161279>

The EAT-Lancet Commission N.d. The Planetary Health Diet. Viitattu 22.11.2021. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021a. Carbonwise: Viestintä hiiliviisaudesta - Vastuullisuusviestinnästä. Viitattu 22.11.2021. <https://youtu.be/tUG6nXodJe8>

Turun AMK - Kiertotalouden liiketoimintamallit 2021b. Carbonwise: Viestintä hiiliviisaudesta - yri-tyesimerkinä Verso Food. Viitattu 22.11.2021. https://youtu.be/thKGqzK-Z_s

Turun kaupungin hankintastrategia 2021. Turun kaupunki. Viitattu 22.11.2021. <https://ah.turku.fi/kh/2021/1025026x/Images/2029019.pdf>

Turun kaupunkistrategia 2018. Turku 2029 – pohjoisen Itämeren kiinnostavin kaupunki. Turun kaupunki. Viitattu 10.11.2021. https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/kaupunkistrategia_2018.pdf


Vastuulliset ruokapalvelut 2021. Savon Koulutuskuntayhtymä. Viitattu 23.11.2021. <https://sakky.fi/fi/ekocentria/ekocentria/vastuulliset-ruokapalvelut>

Vilkamaa, S. 2021. Koulujen kasvisruoat kannattaa maustaa hyvin. Helsingin Sanomat 3.2.2021. Viitattu 22.11.2021. <https://www.hs.fi/mielipide/art-2000007778382.html>

Ympäristöministeriö N.d. Mitä on kestävä kehitys? Viitattu 20.11.2021. <https://ym.fi/mita-on-kestava-kehitys>

Liite 1. Kysely oppilaille suomeksi

Kysely oppilaille

 Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen lähettämiseksi.

KYSELY KOULURUUAN ILMASTOVAIKUTUKSIIN LIITTYEN

Olet viimeisten neljän viikon aikana päässyt maistelevaan uudella, ilmastoystävällisemmällä tavalla valmistettuja vanhoja tuttuja ruokia. Nämä ruuat olivat liha-makaronilaatikko, jauhelihakeitto, lasagnette, jauhelihakastike ja tomaatti-jauhelihaatikko.

Tähän kyselyyn vastaamalla pääset kertomaan mielipiteesi näihin ruokiin liittyen! Mitä mieltä olit? Millä tavalla haluaisit olla mukana kehittämässä kouluruokaa? Haluatko lähettää terveisiä keittiölle? Anna äänesi kuulua!

Kysely on anonyymi.

1. Syötkö kotona lihaa? *

- Kyllä
 En

2. Kuinka tyytyväinen olet koulussa tarjottavaan ruokaan yleisesti? (Paina hymyilevää naamaa, jos olet tyytyväinen, viivasuista naamaa, jos et osaa sanoa ja surullista naamaa, jos et ole tyytyväinen) *



Olen tyytyväinen



En osaa sanoa



En ole tyytyväinen

3. Mitä pidit uudella tavalla valmistetuista ruuista? (Valitse jokaisen ruuan kohdalta se naama, mikä kuvaa mielipidettäsi kyseisestä ruuasta)

Liha-makaronilaatikko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jauhelihakeitto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lasagnette	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jauhelihakastike	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tomaatti-jauhelihaatikko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Huomasitko tällaista kuvaa ruokalassa kuluneiden viikkojen aikana? *

Jauhelihakeitto

Tämän jauhelihakeiton hiilijalanjälki on nyt 56 % pienempi.

Mikaelin koulu säästi tänään ilmastopäästöjä yhden automatkan verran Turusta Helsinkiin ja takaisin.



Kyllä

En

5. Onko se mielestäsi kiinnostava? *

Kyllä

Ei

6. Tiedätkö mikä on Masu – kouluruuan koti? *

- Kyllä
- En

Arkean Masu-ruokasivuston ja sovelluksen avulla pääset näkemään koulun ruokalistat, lukemaan kouluruokaan liittyviä uutisia ja ilmiöitä sekä tutustumaan ja vaikuttamaan ruokiin!

7. Oletko käyttänyt Masua?

- Kyllä
- En

8. Mitä kautta haluaisit olla mukana vaikuttamassa kouluruokaan? (Voit valita useamman vaihtoehdon) *

- Kouluruokaraadit
- Äänestykset
- Video- ja kuvakilpailut
- Ruokalassa oleva hymynaamalaite (happy or not -laite)
- Keittiön henkilökunnalle mielipiteen kertominen
- Jokin muu tapa, mikä?

9. Mitä haluaisit sanoa uudella tavalla valmistetuista ruuista? Uudella tavalla valmistetut ruuat olivat liha-makaronilaatikko, jauhelihakeitto, lasagnette, jauhelihakastike ja tomaatti-jauhelihalaatikko.

500 merkkiä jäljellä

10. Onko kouluruualla ja sen kehittämisellä mielestäsi vaikutusta ilmastonmuutokseen? Miksi?

500 merkkiä jäljellä

11. Mitä haluaisit sanoa keittiölle?

500 merkkiä jäljellä

Liite 2. Kysely oppilaille ruotsiksi

Enkät för eleverna

Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen lähettämiseksi.

ENKÄT ANGAENDE SKOLMATENS KLIMATEFFEKTER

Du har under de senaste fyra veckorna fått smaka på gamla bekanta maträtter som lagats på ett nytt, miljövänligare sätt. Dessa rätter var kött-makaronilåda, köttfärsoppa, lasagnette, köttfärsås samt tomat-köttfärslåda.

Genom att svara på denna enkät kan du berätta din åsikt om dessa rätter! Vad tyckte du? På vilket sätt skulle du vilja vara med om att utveckla skolmaten? Vill du skicka hälsningar till köket? Låt din röst höras!

Enkäten är anonym.

1. Äter du kött hemma? *

Ja

Nej

2. Allmänt sett, hur nöjd är du med maten som serveras på skolan? (tryck på smilisen med glatt ansikte om du är nöjd, smilisen med neutralt ansikte om du inte kan säga och smilisen med ledset ansikte om du inte är nöjd) *



Nöjd



Kan inte säga



Inte nöjd

3. Vad tyckte du om maträtterna som lagades på nytt sätt? (I fråga om varje rätt välj den smilis som motsvarar din åsikt om rätten)

Kött-makaronilåda	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Köttfärssoppa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lasagnette	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Köttfärssås	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tomat-köttfärslåda	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Såg du denna bild i matsalen under de gångna veckorna? *



- Ja
- Nej

5. Är den intressant? *

- Ja
- Nej

6. Vet du vad Masu – skolmatens hem är för någonting? *

- Ja
- Nej

Genom Arkeas Masu-webbplats och -app kan du se skolans matlistor, läsa nyheter om skolmaten, ta reda på fenomen kring skolmaten samt bekanta dig med maträtterna och påverka dem!

7. Har du använt Masu?

- Ja
 Nej

8. På vilket sätt skulle du vilja påverka skolmaten (Du kan välja flera alternativ)? *

- Skolmatsjuryer
 Omröstningar
 Video- och bildtävlingar
 En smilisterminal i matsalen (HappyOrNot)
 Genom att berätta din åsikt till kökspersonalen
 På något annat sätt, vilket?

9. Vad skulle du vilja säga om rätterna som lagades på ett nytt sätt? Rätterna som lagades på nytt sätt var kött-makaronilåda, köttfärssoppa, lasagnette, köttfärssås och tomat-köttfärslåda.

500 merkkiä jäljellä

10. Tycker du att skolmaten och att den utvecklas har en inverkan på klimatförändringen? Varför?


500 merkkiä jäljellä

11. Vad skulle du vilja säga till köket?

500 merkkiä jäljellä

Liite 3. Kysely huoltajille suomeksi

Kysely huoltajalle

 Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen lähettämiseksi.

KYSELY KOULURUUAN ILMASTOVAIKUTUKSIIN LIITYEN

Koulu- ja kouluruokailusuositusten mukaan kouluateria kattaa noin kolmanneksen oppilaan päivittäisestä energiansaannista. Sen vaikutus ilmastoon ja toisaalta lasten ja nuorten asenteisiin onkin merkittävä, minkä vuoksi on tärkeää totuttaa lapset ja nuoret koulussa noudattamaan terveellistä ja ilmastoystävällistä ruokavaliota. Niinpä palveluntarjoaja Arkea on kokeilemassa ilmastoystävällisempiä vaihtoehtoja kouluaterioille Turun kaupungin ilmastotavoitteita tukien, mutta kuitenkin siten, että ruoka on monipuolista ja maistuvaa.

Viimeisten neljän viikon aikana Cygnaeuksen ja Mikaelin kouluissa on kokeiltu tuttuja ruokia uudella, ilmastoystävällisemmällä tavalla valmistettuna. Tällä kyselyllä halutaan selvittää mielipiteitä kokeiltuihin ruokiin liittyen, sekä ajatuksia liittyen ruuan ilmastovaikutuksista viestimiseen.

Kysely on anonymi. Kannattaa vastata, sillä kerätyn palautteen perusteella kehitetään tulevaa toimintaa!

Kysely toteutetaan osana Turun ammattikorkeakoulun opiskelijan opinnäytetyötä liittyen Arkean vastuullisuusviestinnän kehittämiseen kouluruokailussa.

Jos sinulla on kysyttävää, otathan yhteyttä:
Hertta Jarkko
hertta.jarkko@turkuamk.fi

1. Syötkö kotona lihaa? *

- Kyllä
 En

2. Kuinka tärkeänä pidät seuraavia asioita yleisesti ruuassa? (5 erittäin tärkeä – 1 ei ollenkaan tärkeä) *

	5	4	3	2	1
Terveellisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ilmastovaikutukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Maku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Monipuolisuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lähi tuotanto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tottumukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Erytysruokavalio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Muu, mikä? <input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Kokeilun aikana koululla tiedotettiin uudella tavalla valmistettujen ruokien vaikutuksesta hiilijalanjälkeen esimerkiksi tällaisella tavalla.
Onko se mielestäsi kiinnostava? *

Jauhelihakeitto

Tämän jauhelihakeiton hiilijalanjälki on nyt 56 % pienempi.

Mikaelin koulu säästi tänään ilmastopäästöjä yhden automatkan verran Turusta Helsinkiin ja takaisin.



Kyllä

Ei

4. Kun kouluruuassa jauhelihakastikkeessa 75% nautan jauhelihasta on korvattu broilerin jauhelihalla, hiilidioksidipäästöt vähenevät 60%. Mitä ajatuksia tämä herättää? *

5. Alla luetelluilla keinoilla on mahdollista vähentää kouluruuan hiilidioksidipäästöjä 20%. Järjestä keinot itsellesi mieluisimpaan järjestykseen (4 mieluisin, 1 vähiten mieluista) *

	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
Kasvisruokapäivien määrä lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
Naudan jauheliha korvataan kaikissa jauheliharuuissa broileri-nautajauhelihalla (75% broilieriä, 25% nautaa)	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
Kasvisruuan määrä pysyy samana, kala- ja broileriruokien määrä lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
Hiilidioksidipäästöjä ei mielestäni tarvitse vähentää kouluruuassa	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4

6. Mitä kautta saat tietoa kouluruokaan liittyen? *

- Wilma
- Masu
- Media
- Sosiaalinen media
- Turun kaupungin nettisivut
- Arkean nettisivut
- Muu, mikä?

7. Tiedätkö mikä on Masu – kouluruoan koti? *

- Kyllä
- En

Arkean Masu-ruokasivuston ja sovelluksen avulla pääset näkemään koulujen ruokalistat, lukemaan kouluruokaan liittyviä uutisia ja ilmiöitä sekä tutustumaan ja vaikuttamaan ruokiin!

8. Oletko käyttänyt Masua?

- Kyllä
- En

9. Mistä aiheesta haluaisit saada tietoa Masun alustojen kautta?

- Ruuan terveysvaikutuksista
- Ruuan ilmastovaikutuksista
- Ruuan valmistustavasta
- Jostain muusta? Kerro lisää!

10. Kuinka tärkeänä koet lapsen mahdollisuuden vaikuttaa kouluruokaan

tulevaisuudessa? (5 erittäin tärkeää – 1 ei ollenkaan tärkeää) *

1 5

11. Kuinka tärkeänä koet mahdollisuuden huoltajana vaikuttaa kouluruokaan tulevaisuudessa? (5 erittäin tärkeää – 1 ei ollenkaan tärkeää) *


1 5

12. Mitä ajatuksia tämä kysely ja kouluruuan ilmastovaikutukset sinussa herättävät? *

500 merkkiä jäljellä

Liite 4. Kysely huoltajille ruotsiksi

Enkät för vårdnadshavarna

 Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen lähettämiseksi.

ENKÄT ANGÄENDE SKOLMATENS KLIMATEFFEKTER

Enligt skolmatsrekommendationerna täcker måltiden på skolan cirka en tredjedel av en elevs dagliga energiintag. Dess inverkan på klimatet och även på barnens och de ungas attityder är alltså betydande, och därför är det viktigt att i skolan vänja barnen och de unga vid att följa en hälsosam och miljövänlig kost. Således prövar tjänsteleverantören Arkea miljövänligare alternativ för måltider på skolan, vilka stödjer Åbo stads klimatmål men på så sätt att maten förblir mångsidig och smakande.

Under de senaste fyra veckorna har man i ett försök på Cygnaeus skola och skolan Mikaelin koulu lagat bekanta rätter på ett nytt, miljövänligare sätt. Syftet med denna enkät är att ta reda på åsikter om de testade maträtterna och tankar över kommunikationen om matens klimateffekter.

Enkäten är anonym. Det lönar sig att besvara eftersom den framtida verksamheten kommer att utvecklas utifrån den feedback som samlas in!

Enkäten genomförs som en del av lärdomsprovet av en studerande vid Åbo yrkeshögskola, som gäller utvecklandet av Arkeas ansvarskommunikation i samband med skolluncher.

Om du har frågor, kontakta:
Hertta Jarkko
hertta.jarkko@turkuamk.fi

1. Äter du kött hemma? *

- Ja
 Nej

2. Allmänt sett, hur viktiga anser du att följande saker är när det gäller mat? (5 mycket viktigt – 1 inte alls viktigt) *

	5	4	3	2	1
Hälsoeffekter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Klimateffekter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Smak	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mångsidighet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Närproduktion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pris	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vanor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Specialkost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Något annat, vad? <input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. Under försöket informerades skolan om de ändrade rätternas inverkan på koldioxidavtrycket till exempel på sådant här sätt.

Är den intressant? *

Köttfärssoppa

Koldioxidavtrycket hos denna köttfärssoppa är nu 56 % mindre.

Cygnæus skola sparade idag på klimatutsläpp motsvarande en flygresor från Åbo till Lappland.



Ja

Nej

4. När 75 % av nötfärsen i köttfärssås ersätts med broilerfärs, minskar skolmatens koldioxidutsläpp med 60 %. Vilka tankar väcker detta? *

5. Med hjälp av metoder som listas upp nedan är det möjligt att minska skolmatens koldioxidutsläpp med 20 %. Placera metoderna i den ordning som är mest tilltalande för dig (4 mest tilltalande, 1 minst tilltalande) *

Antalet vegetariska dagar ökas med 50 % och antalet rätter med nötkött minskas	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4
Nötfärs ersätts med broiler-/nötfärs (75 % broiler, 25 % nötkött) i alla köttfärsrätter	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4
Antalet vegetariska dagar förblir detsamma, antalet fisk- och broilerrätter ökas med 50 % och antalet rätter med nötkött minskas	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4
Jag anser inte att skolmatens koldioxidutsläpp behöver minskas	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4

6. Var får du information om skolmaten? *

- På Wilma
- På Masu
- I medier
- I sociala medier
- På Åbo stads webbplats
- På Arkeas webbplats
- Någon annanstans, var?

7. Vet du vad Masu – skolmatens hem är för någonting? *

- Ja
- Nej

Genom Arkeas Masu-webbplats och -app kan du se skolornas matlister, läsa nyheter om skolmaten, ta reda på fenomen kring skolmaten samt bekanta dig med maträtterna och påverka dem!

8. Har du använt Masu?

- Ja
- Nej

9. Vilka teman skulle du vilja bekanta dig med genom Masus plattformar?


- Matens hälsoeffekter
- Matens klimateffekter
- Det sätt som maten lagats på
- Något annat tema? Berätta mer!

10. Hur viktig anser du att det är att barnet i framtiden har möjlighet att påverka skolmaten? (5 mycket viktigt – 1 inte alls viktigt) ***11. Hur viktig anser du att det är att du som vårdnadshavare i framtiden har möjlighet att påverka skolmaten? (5 mycket viktigt – 1 inte alls viktigt) *****12. Vilka tankar väcker denna enkät och skolmatens klimateffekter hos dig?**

500 merkkä jäljellä

Liite 5. Kysely opettajille ja henkilökunnalle suomeksi

Kysely opettajille ja henkilökunnalle

 Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen lähettämiseksi.

KYSELY KOULURUUAN ILMASTOVAIKUTUKSIIN LIITTYEN

Koulu ruokailusuosituksen mukaan kouluateria kattaa noin kolmanneksen oppilaan päivittäisestä energiansaannista. Sen vaikutus ilmastoon ja toisaalta lasten ja nuorten asenteisiin onkin merkittävä, minkä vuoksi on tärkeää totuttaa lapset ja nuoret koulussa noudattamaan terveellistä ja ilmastoystävällistä ruokavaliota. Niinpä palveluntarjoaja Arkea on kokeilemassa ilmastoystävällisempiä vaihtoehtoja kouluaterioille Turun kaupungin ilmastotavoitteita tukien, mutta kuitenkin siten, että ruoka on monipuolista ja maistuvaa.

Viimeisten neljän viikon aikana Cygnaeuksen ja Mikaelin kouluissa on kokeiltu tuttuja ruokia uudella, ilmastoystävällisemmällä tavalla valmistettuna. Tällä kyselyllä halutaan selvittää mielipiteitä kokeiltuihin ruokiin liittyen, sekä ajatuksia liittyen ruuan ilmasto vaikutuksista viestimiseen.

Kysely on anonyymi. Kannattaa vastata, sillä kerätyn palautteen perusteella kehitetään tulevaa toimintaa!

Kysely toteutetaan osana Turun ammattikorkeakoulun opiskelijan opinnäytetyötä liittyen Arkean vastuullisuusviestinnän kehittämiseen koulu ruokailussa.

Jos sinulla on kysyttävää, otathan yhteyttä:
Hertta Jarkko
hertta.jarkko@turkuamk.fi

1. Syötkö kotona lihaa? *

- Kyllä
 En

2. Kuinka tyytyväinen olet yleisesti koulussa tarjottavaan ruokaan? (5 erittäin tyytyväinen – 1 tyytymätön) *

1 2 3 4 5

3. Kuinka hyvin kokeilun aikana uudella tavalla valmistetut ruuat maistuivat sinulle? *

	Paremmiin kuin ennen	Yhtä hyvin kuin ennen	Ei maistunut	En huomannut eroa
Liha-makaronilaatikko	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jauhelihakeitto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lasagnette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jauhelihakastike	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomaatti-jauhelihalaatikko	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Onko ilmastoystävällisemmän kouluruuan tarjoaminen vaikuttanut ruokailuusi työpäivän aikana? *

- Kyllä, miten?
- Ei

5. Kuinka tärkeänä pidät seuraavia asioita yleisesti ruuassa? (5 erittäin tärkeä – 1 ei ollenkaan tärkeä) *

	5	2	3	2	1
Terveellisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ilmastovaikutukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Maku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Monipuolisuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lähituotanto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tottumukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Erityisruokavalio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Muu, mikä? <input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Kokeilun aikana koululla tiedotettiin uudella tavalla valmistettujen ruokien vaikutuksesta hiilijalanjälkeen esimerkiksi tällaisella tavalla. Huomasitko tätä koulussa? *

Jauheliuhakeitto

Tämän jauheliuhakeiton hiilijalanjälki on nyt 56 % pienempi.

Mikaelin koulu säästi tänään ilmastopäästöjä yhden automatkan verran Turusta Helsinkiin ja takaisin.



- Kyllä
 Ei

7. Onko se mielestäsi kiinnostava? *

- Kyllä
 Ei

8. Kun kouluruuassa jauhelihakastikkeessa 75% naudan jauhelihasta on korvattu broilerin jauhelihalla, hiilidioksidipäästöt vähenevät 60%. Mitä ajatuksia tämä herättää? *

500 merkkiä jäljellä

9. Alla luetelluilla keinoilla on mahdollista vähentää kouluruuan hiilidioksidipäästöjä 20%. Järjestä keinot itsellesi mieluisimpaan järjestykseen (4 mieluisin, 1 vähiten mieluisa) *

	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Kasvisruokapäivien määrä lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Naudan jauheliha korvataan kaikissa jauheliharuuissa broileri-nautajauhelihalla (75% broileria, 25% nautaa)	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Kasvisruuan määrä pysyy samana, kala- ja broileriruokien määrä lisätään 1,5-kertaiseksi ja naudanliharuokien määrää vähennetään	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Hiilidioksidipäästöjä ei mielestäni tarvitse vähentää kouluruuassa	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4

10. Mitä kautta saat tietoa kouluruokaan liittyen? *

- Wilma
- Masu
- Media
- Sosiaalinen media
- Turun kaupungin nettisivut
- Arkean nettisivut
- Muu, mikä?

11. Tiedätkö mikä on Masu – kouluruoan koti? *

- Kyllä
- En

Arkean Masu-ruokasivuston ja sovelluksen avulla pääset näkemään koulujen ruokalistat, lukemaan kouluruokaan liittyviä uutisia ja ilmiöitä sekä tutustumaan ja vaikuttamaan ruokiin!

12. Oletko käyttänyt Masua?

- Kyllä
- En

13. Mistä aiheesta haluaisit saada tietoa Masun alustojen kautta?

- Ruuan terveysvaikutuksista
- Ruuan ilmastovaikutuksista
- Ruuan valmistustavasta
- Jostain muusta? Kerro lisää!

14. Millä tavalla haluaisit olla vaikuttamassa kouluruokaan? *

- Kouluruokaraadit
- Äänestykset
- Video- ja kuvakilpailut
- Masu-sovellus
- Päivittäispalaute (happy or not -laite, keittiön henkilökunta)
- Jokin muu, mikä?

15. Mitä ajatuksia tämä kysely ja kouluruuan ilmastovaikutukset sinussa herättävät? *


500 merkkiä jäljellä

16. Mitä haluaisit sanoa keittiölle? *

500 merkkiä jäljellä

Liite 6. Kysely opettajille ja henkilökunnalle ruotsiksi

Enkät för lärarna och personalen

 Pakolliset kentät merkitään asteriskilla (*) ja ne tulee täyttää lomakkeen lähettämiseksi.

ENKÄT ANGAENDE SKOLMATENS KLIMATEFFEKTER

Enligt skolmatsrekommendationerna täcker måltiden på skolan cirka en tredjedel av en elevs dagliga energiintag. Dess inverkan på klimatet och även på barnens och de ungas attityder är alltså betydande, och därför är det viktigt att i skolan vänja barnen och de unga vid att följa en hälsosam och miljövänlig kost. Således prövar tjänsteleverantören Arkea miljövänligare alternativ för måltider på skolan, vilka stödjer Åbo stads klimatmål men på så sätt att maten förblir mångsidig och smakande.

Under de senaste fyra veckorna har man i ett försök på Cygnaeus skola och skolan Mikaelin koulu lagat bekanta rätter på ett nytt, miljövänligare sätt. Syftet med denna enkät är att ta reda på åsikter om de testade maträtterna och tankar över kommunikationen om matens klimateffekter.

Enkäten är anonym. Det lönar sig att besvara eftersom den framtida verksamheten kommer att utvecklas utifrån den feedback som samlas in!

Enkäten genomförs som en del av lärdomsprovet av en studerande vid Åbo yrkeshögskola, som gäller utvecklandet av Arkeas ansvarskommunikation i samband med skolluncher.

Om du har frågor, kontakta:
Hertta Jarkko
hertta.jarkko@turkuamk.fi

1. Äter du kött hemma? *

- Ja
 Nej

2. Allmänt sett, hur nöjd är du med maten som serveras på skolan? (5 mycket nöjd – 1 onöjd) *



3. Hur smakade rätterna som under försöket lagades på nytt sätt? *

	Bättre än förr	Lika gott som förr	De smakade inte gott	Jag märkte inte någon skillnad
Kött-makaronilåda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Köttfärssoppa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lasagnette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Köttfärssås	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomat-köttfärslåda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Har det påverkat ditt ätande under arbetsdagen att skolmaten som serveras är miljövänligare? *

Ja, på vilket sätt?

Nej

5. Allmänt sett, hur viktiga anser du att följande saker är när det gäller mat? (5 mycket viktigt – 1 inte alls viktigt) *

	5	2	3	2	1
Hälsoeffekter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Klimat effekter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Smak	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mångsidighet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Närproduktion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pris	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vanor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Specialkost	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Något annat, vad? <input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Under försöket informerades skolan om de ändrade rätternas inverkan på koldioxidavtrycket till exempel på sådant här sätt. Såg du denna bild i skolan? *



Ja

Nej

7. Är den intressant? *

Ja

Nej

8. När 75 % av nötfärsen i köttfärssås ersätts med broilerfärs, minskar skolmatens koldioxidutsläpp med 60 %. Vilka tankar väcker detta? *

500 merkkia jäljellä

9. Med hjälp av metoder som listas upp nedan är det möjligt att minska skolmatens koldioxidutsläpp med 20 %. Placera metoderna i den ordning som är mest tilltalande för dig (4 mest tilltalande, 1 minst tilltalande) *

Antalet vegetariska dagar ökas med 50 % och antalet rätter med nötkött minskas	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Nötfärs ersätts med broiler-/nötfärs (75 % broiler, 25 % nötkött) i alla köttfärskrätter	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Antalet vegetariska dagar förblir detsamma, antalet fisk- och broilerrätter ökas med 50 % och antalet rätter med nötkött minskas	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4
Jag anser inte att skolmatens koldioxidutsläpp behöver minskas	<input type="radio"/> 1
	<input type="radio"/> 2
	<input type="radio"/> 3
	<input type="radio"/> 4

10. Var får du information om skolmaten? *

- På Wilma
- På Masu
- I medier
- I sociala medier
- På Åbo stads webbplats
- På Arkeas webbplats
- Någon annanstans, var?

11. Vet du vad Masu – skolmatens hem är för någonting? *

- Ja
- Nej

Genom Arkeas Masu-webbplats och -app kan du se skolans matlistor, läsa nyheter om skolmaten, ta reda på fenomen kring skolmaten samt bekanta dig med maträtterna och påverka dem!

12. Har du använt Masu?

- Ja
- Nej

13. Vilka teman skulle du vilja bekanta dig med genom Masus plattformar?

- Matens hälsoeffekter
- Matens klimateffekter
- Det sätt som maten lagats på
- Något annat tema? Berätta mer!

14. På vilka sätt skulle du vilja påverka skolmaten? *

- Skolmatsjuryer
- Omröstningar
- Video- och bildtävlingar
- Masu-appen
- Daglig feedback (HappyOrNot-terminalen, kökspersonalen)
- På något annat sätt, vilket?

15. Vilka tankar väcker denna enkät och skolmatens klimateffekter hos dig? *

500 merkkiä jäljellä

16. Vad skulle du vilja säga till köket? *

500 merkkiä jäljellä