



**LAUREA**  
AMMATTIKORKEAKOULU

*Uuden edellä*

# BarLaurea - kohti kestäväää osaamista

---

Hyyryläinen, Valtteri

2013 Leppävaara

Laurea-ammattikorkeakoulu  
Laurea Leppävaara

## BarLaurea - kohti kestäväää osaamista

Hyyryläinen, Valtteri  
Palveluiden tuottaminen ja  
johtaminen  
Opinnäytetyö  
Tammikuu, 2013

Hyyryläinen, Valtteri

### BarLaurea - kohti kestävää osaamista

Vuosi 2013 Sivumäärä 38

---

Tämän opinnäytetyön tarkoitus on tutkia, mitä Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran toimipisteessä toimiva BarLaurea-oppimisympäristö on kestävä kehityksen näkökulmasta ja miten se on kehittynyt kohti kestävää osaamista, erityisesti koulutuksen osalta.

Teoreettiseksi viitekehikseksi on valittu Mauri Åhlbergin teoria korkealaatuisesta oppimisesta, joka Åhlbergin teorian mukaan edistää kestävä kehitystä. Kestävän kehityksen teoriaa yleisellä tasolla ja ekologisesta näkökulmasta on myös käytetty osana teoreettista viitekehystä. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on esittää kehittämissideoita ja aiheita jatkotutkimuksia varten tutkimustulosten pohjalta.

Tutkimusmenetelminä on käytetty tapaustutkimusmenetelmää kirjallisten lähteiden osalta, mutta merkittävin tutkimusmenetelmä on teemahaastattelut, jotka on toteutettu vuoden 2012 aikana. Haastatteluista kerättyä tietoa verrattiin kestävä kehityksen teoriaan, erityisesti Åhlbergin teoriaan, jonka perusteella havainnot kirjattiin ylös ja tuotettiin kehitys- ja jatkotutkimusideat.

Tehdyn tutkimuksen perusteella BarLaurea-oppimisympäristö toimii pitkälti Åhlbergin korkealaatuisen oppimisen periaatteiden mukaisesti, mutta joitain asioita tulee kehittää vielä eteenpäin, jotta korkealaatuisen oppimisen periaatteet täytetään kokonaan. Tutkimus ja kehitystyötä tulee BarLaureassa kehittää vielä eteenpäin sekä opiskelun mielekkyyteen pitää panostaa.

Tutkimuksessa kävi myös ilmi, että BarLaureaa on vaikeaa tarkastella koulutuksellisten periaatteiden ja arvojen perusteella irrallaan Laureasta, koska BarLaurea on kehitytetty Laurean pedagogisten periaatteiden ja arvojen mukaisesti.

Hyyryläinen, Valteri

**BarLaurea - Towards Sustainable Know-How**

Year	2013	Pages	38
------	------	-------	----

---

The purpose of this thesis was to study how BarLaurea, which operates in Laurea University of Applied Science's (UAS) Leppävaara unit, stands from the sustainable development point of view and how it has developed towards sustainable know-how, especially from the educational perspective.

Mauri Åhlberg's theory of high quality learning has been chosen as the theoretical framework for this study that according to Åhlberg enhances sustainable development. The theory of sustainable development in general has also been used as part of the theoretical framework. The objective of this study was to present development ideas and ideas for further study based on the results.

Case study has been used as the research method for the literary sources, but the most significant research method in this thesis is theme interviews, which were conducted during 2012. The results of the interviews were compared to the theory of sustainable development. Based on the information gathered through the interviews, observations were noted and used to create ideas for further study and development.

Based on the conducted study, the BarLaurea learning environment works largely according to Åhlberg's principles of high quality learning, but some issues are to be developed further to fulfill the principles of high quality learning. Research and development activities are to be developed further and more attention needs to be paid to the meaningfulness of studies.

During the study, it transpired that it is hard to evaluate BarLaurea based on the learning principles and values separately from the rest of Laurea UAS as BarLaurea has been developed based on the pedagogical principles and values of Laurea UAS.

Keywords     sustainable know-how, sustainable development, high quality learning, BarLaurea

## Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Laurea ja BarLaurea .....	7
	2.1 Laurean pedagogiset toimintamallit .....	8
	2.2 BarLaurean palvelut .....	10
3	Kestävä kehitys .....	12
	3.1 Kestävän kehityksen kolme päätekijää.....	12
	3.2 Kestävä kehitys koulutuksessa .....	13
	3.3 Kestävä kehitys ruokapalvelutoiminnassa .....	15
4	Case BarLaurea .....	17
	4.1 Tutkimusmenetelmät .....	17
	4.2 BarLaurean kehittäminen .....	20
	4.3 BarLaurean toiminta.....	22
	4.4 BarLaurea alussa .....	26
	4.5 BarLaurea ja tilamuutos .....	26
	4.6 BarLaurea tulevaisuudessa .....	29
5	Yhteenveto BarLaurean kehityksestä.....	31
6	Tutkimustulokset.....	32
7	Johtopäätökset .....	34
	Lähteet .....	37

## 1 Johdanto

Kestävä kehitys ja kestävän kehityksen turvaaminen ovat nyky-yhteiskunnassamme keskeisiä näkökulmia kaikkeen ihmisen tuottamaan toimintaan. Kestävästä kehityksestä puhuttaessa yleensä pinnalle nousevat ekologinen ja taloudellinen kestävyys. Koulutuksen sisällön kestävydestä harvoin puhutaan, mutta sitä on myös syytä pohtia kestävän kehityksen kannalta, koska se luo pohjan tulevaisuuden tekijöille.

BarLaurea on toiminut Laurean Leppävaaran yksikössä oppimisympäristönä ja ravintolapalvelujen tuottajana jo yli kymmenen vuoden ajan. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on tarkastella BarLaurean kehitystä tähän päivään saakka kestävän kehityksen näkökulmasta. Sen sijaan, että kestävän kehityksen tarkastelu tehtäisiin vain BarLaurean palvelutoimintojen kautta ja sen ekologisiin vaikutuksiin, tässä opinnäytetyössä keskitytään siihen, mitä BarLaurea on kestävän koulutuksen näkökulmasta.

BarLaurean, ja väistämättä jonkin verran samalla koko Laurean koulutuksen, tarkastelua kestävän kehityksen näkökulmasta selvitetään Mauri Åhlbergin korkealaatuisen koulutuksen näkökulmasta. Åhlbergin mukaan korkealaatuinen koulutus edistää ja luo pohjaa kestäväälle kehitykselle. BarLaurean toimintaa käydään myös jonkin verran läpi ekologisen kestävän kehityksen näkökulmasta, koska ravintolapalveluiden tuottajana ekologinen kestävyys näkyy konkreettisesti jokapäiväisessä toiminnassa ja on osa kestävästä laajemmasta mittakaavassa. Tietoisesti tässä opinnäytetyössä on jätetty ekologinen ja taloudellinen puoli vähemmälle huomiolle, jotta sosiaaliseen kestävyteen kuuluva koulutuksen tarkastelu nousee pääasiaksi. Tutkimusmenetelmänä on käytetty pääsääntöisesti teemahaastatteluja, missä BarLaurean kanssa toimineita henkilöitä on haastateltu eri teemojen mukaisesti. Haastattelujen kautta on pyritty saamaan henkilökohtaiset näkemykset BarLaurean toiminnasta ja sen kehityksestä.

Tämän opinnäytetyön voi nähdä BarLaurean väliraporttina kestävän osaamisen osalta. Tarkoituksena on verrata BarLaurean toimintaa Åhlbergin teoriaan korkealaatuisesta koulutuksesta ja sen perusteella esittää ideoita jatkotutkimuksia tai -toimenpiteitä varten. Tämän opinnäytetyön tarkoitus on selvittää, mitä BarLaurea on kestävän kehityksen koulutuksellisesta näkökulmasta ja miten se on kehittynyt tähän päivään mennessä. Tässä raportissa käydään myös läpi BarLaurean merkittävimmät muutokset, mikä samalla palvelee eräänlaisena BarLaurean historian kirjoituksena.

## 2 Laurea ja BarLaurea

Laurea on ammattikorkeakoulu, jolla on seitsemän eri yksikköä: Hyvinkäällä, Keravalla, Leppävaarassa, Lohjalla, Otaniemessä, Porvoossa ja Tikkurilassa. Laurea toteuttaa Learning by Developing -toimintamallia koulutuksessaan. Se yhdistää koulutuksen, t&k-toiminnan ja aluekehityksen. Laureassa voi opiskella 16 eri koulutusohjelmassa ja siellä on n. 7 500 opiskelijaa. (Tietoa Laureasta, 2012.)

BarLaurea on Laurea Leppävaaran yksikössä toimiva erilaisia palveluja tuottava opiskelijaravintola sekä oppimisympäristö. BarLaurea toimii pääasiassa opiskelijavoimin, jossa opiskelijat eri opintojaksoilta työskentelevät eri tehtävissä. Vakituiseen henkilökuntaan kuuluvat vain ravintolapäällikkö sekä keittiöpäällikkö. Muuten kaikki tapahtuu opiskelijavoimin, jolloin opiskelijat toimivat myös esimiehinä.

Ravitsemisalalan näkökulmasta tarkastellen BarLaurea ja sen toiminta on laajentunut pelkästä perinteisestä opiskelijaravintolasta. BarLaurean keskeisimpänä toimintona voidaan edelleen nähdä toiminta opiskelijaravintolana, mutta sen toiminta on laajentunut opiskelijaravintolalle, ehkä ei niin perinteisiin toimintoihin, jotka muuten ravitsemisalalla ovat tuttuja. BarLaurean palvelutoimintoja ovat lounasravintola (BarLaurea lounas-buffet), kahvila (Cafe Beat), a la carte -ravintola (A la carte Flow), Laurea Leppävaaran tiloissa toimiva infopiste (Lobby Laurea), kokouspalvelut ja tapahtumajärjestäjäpalvelut (Laurea Events).

BarLaureasta puhuttaessa voidaan siis puhua laajemmin palveluntarjoajana ja erityisesti ravintolapalveluidentarjoajana, eikä pelkästään opiskelijaravintolana. Tämä kehitys on ymmärrettävää otettaessa huomioon BarLaurean toiminnan t&k-toimintaympäristönä. Lähtökohtaisesti BarLaurea toimii opiskelijoille aitona oppimisympäristönä, jossa opiskelijat itse ovat kehittämässä sen toimintaa. Toiminnan laajeneminen alan mukaisesti voidaan nähdä siis luonnollisena kehittymisenä ravintolapalvelujen tarjoajana, mutta myös erityisesti sen oppimisympäristöluonteensa vuoksi. BarLaureassa on kuitenkin otettava huomioon taloudelliset ja toiminnalliset realiteetit siten, että sen toiminta voi olla vain sellaista, mikä on taloudellisesti ja käytännöllisesti mahdollista, koska palvelun tuottajina ovat opiskelijat itse, eikä sen tavoitteisiin kuulu voiton tuottaminen.

BarLaurea on paljon muutakin kuin pelkkä opiskelijaravintola. Se on oppimisympäristö, jossa oppiminen tapahtuu mahdollisimman aidoissa olosuhteissa. Oppimisympäristönä BarLaurean toimintaa ja kehitystä voidaan tarkastella osana Laurean Learning by Developing -toimintamallia (LbD). BarLaurean toiminnassa voidaan nähdä LbD-, t&k- ja Living Lab -

toimintamalli tärkeänä sen osana. Edellä mainitut toimintamallit eivät ole erillisiä toimintoja vaan jo luonteensa puolesta toisiaan tukevia toimintamalleja.

## 2.1 Laurean pedagogiset toimintamallit

BarLaurean, kuten myös muiden Laurean toiminta- ja oppimisympäristöjen toiminta perustuu Laurean kehittämään Learning by Developing (LbD) -toimintamalliin, joten on tärkeää ymmärtää, mitä tällä toimintamallilla tarkoitetaan.

2000-luvun alussa Laureassa on kehitetty ammattikorkeakoulumaista oppimista, jonka tuloksena on syntynyt LbD-toimintamalli (kehittämispohjainen oppiminen), jonka pyrkimyksenä on integroida, eli yhdistää opetus, tutkimus- ja kehitystyö ja aluekehitys. LbD-toimintamalli tähtää oppimisen työelämälähtöisyyteen. LbD-malli on saanut tunnustusta tulemalla valituksi Korkeakoulujen arviointineuvoston koulutuksen laatuyksiköksi ja sitä pyritään jatkuvasti kehittämään mm. kansainvälisillä seminaareilla ja arvioinneilla. (Kallioinen 2008, 4.)

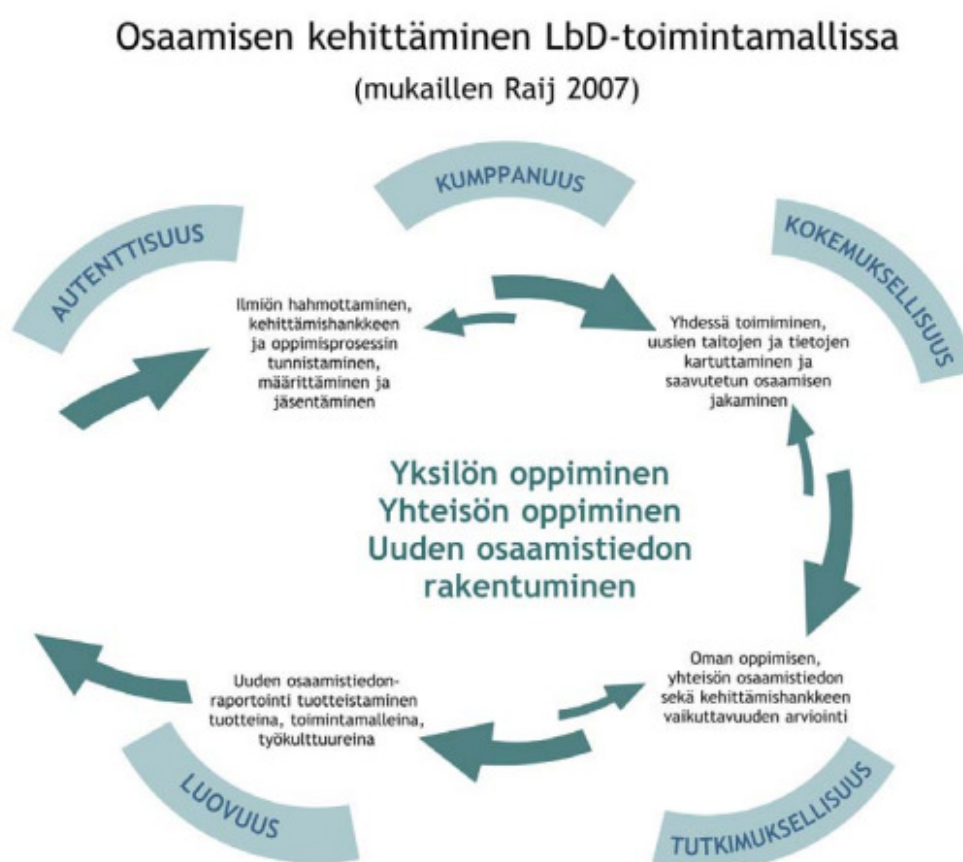
Laurean pedagogisia arvoja kuvataan Kallioisen toimittamassa julkaisussa seuraavasti: ”Laurean arvoiksi on vuonna 2000 määritetty opiskelija- ja asiakaskeksisyys, yhteisöllisyys, avoimuus ja yhdessä tekeminen, luotettavuus, sosiaalinen vastuullisuus ja innovatiivisuus” (Kallioinen 2008, 6-7). Nämä arvot ovat Laurean pedagogisten arvojen taustalla ja samalla niiden tulisi olla läsnä Lauran opiskelijoiden arjessa (Kallioinen 2008, 6,7).

LbD-mallia kuvataan autenttisuuteen, kumppanuuteen, kokemuksellisuuteen ja tutkimuksellisuuteen perustuvana toimintamallina (Kallioinen 2008, 7). Autenttisuudella tarkoitetaan aitoa ja alkuperäistä, eli Laurean ja erityisesti BarLaurean tapauksessa sillä tarkoitetaan sitä, että BarLaurea tarjoaa aidon työympäristön opiskelijoille oppimisympäristöksi. Parhaimmillaan LbD-mallin kautta tuotetaan uutta osaamista työskentelemällä aidosti työelämään kuuluvissa kehityshankkeissa, mikä vaatii opettajilta, opiskelijoilta ja työelämäosaajilta yhteistyötä (Kallioinen 2008, 7).

Työelämän kehittämishaasteita ja ongelmatilanteita käytetään hyväksi Laurean LbD-mallin mukaisesti opiskelijoiden oppimisessa ja osaamisen kehittämisessä. Tämä näkyy yhteistyöprosesseina, jossa opiskelijat joutuvat käyttämään t&k-osaamistaan löytääkseen systemaattisesti ratkaisuja ja vastauksia ja niiden kautta luomaan uutta tietoa. Hankkeiden kautta opiskelijat saavat kokemusta ja kasvavat ammatillisesti jo opiskelujen alusta lähtien osana Laurean innovaatiojärjestelmää. (Kallioinen 2008, 7.)



LbD-mallin viisi päätekijää on autenttisuus, kumppanuus, kokemuksellisuus, tutkimuksellisuus ja luovuus. Yhteistyökumppaneiden kautta oppimisprosessista saadaan autenttinen työelämään liittyvä tapahtuma, mikä auttaa opiskelijoita hahmottamaan tilanteen paremmin ja yhdistämään sen oikeaan työelämään. Yhteistyöllä, eli kumppanuudella saavutetaan parempi tietojen ja taitojen kartuttaminen ja sen jakaminen. Lopulta opiskelija pystyy tutkimuksen pohjalta luomaan uutta tietoa ja osaamista. BarLaurea on autenttinen työympäristö, jossa opiskelija voi turvallisesti oppia alan toimintatapoja ja olla mukana aidon työympäristön kehittämisessä, mikä on nimenomaan LbD-mallin mukaista oppimista. Lauraen opiskelijoilla on siis jo valmistuttuaan ja opiskeluiden aikana työkokemusta täysin aidosta työympäristöstä BarLaurea-oppimisympäristön kautta.



Kuvio 2: Osaamisen kehittäminen LbD-toimintamallissa (Kallioinen 2008, 8.)

BarLaurea toimii palvelu-, oppimis-, tutkimus- ja kehittämistoiminnan living labina (Kehittämispohjaista oppimista, 20). Living Lab -toiminnan tausta-ajatuksena on osallistuttaa loppukäyttäjää tuotteen tai palvelun kehitysprosessiin sen jokaisella kehitystasolla. Tavanomaisesti tuotteita ja palveluita tutkitaan ns. laboratorio-olosuhteissa, mutta Living Lab pyrkii tuomaan kehitysprosessin sinne missä asiakas, eli loppukäyttäjää, on. Tavoitteena on

kerätä tietoa kehitysprosessin jokaiselta vaiheelta ja siten luoda parempia tuotteita tai palveluita sekä innovaatioita. (Leminen & Nyström 2011, 2.)

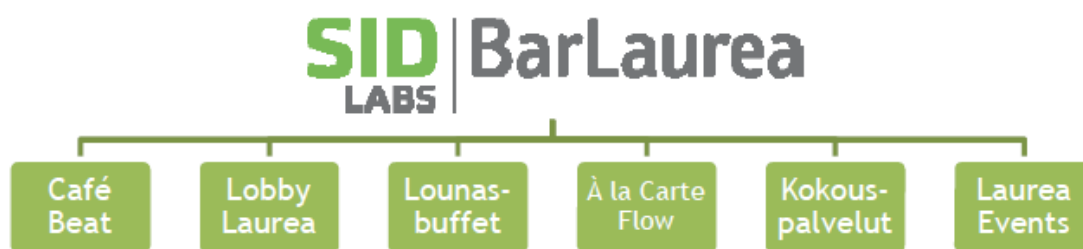
Living Lab -toiminnan myötä käyttäjakeskeisyydestä tulee kehitystoiminnan pääpainopiste. Kun loppukäyttäjät on yhdistetty mukaan kehitysprosessiin, saavutetaan huomattavasti enemmän ideoita, ajatuksia ja kokemuksia ja sitä kautta parempia mahdollisuuksia tuottaa innovatiivisia ideoita. (Leminen & Nyström 2011, 3.)

Käytännöllisesti katsoen Living Lab -toiminnalla on tarkoitettu tutkimustoimintaa, jossa käyttäjä on mukana kehitystyössä tai tutkimuskohteena, tutkimus tapahtuu tosielämän ”avoimessa” tilanteessa laboratorio-olosuhteiden sijaan ja tutkimusta, jossa on mukana tuotteen tai palvelun koko yhteistyöverkosto. (Leminen & Nyström 2011, 13.)

Kehityskonseptina Living Lab -toiminnan kautta testattava tuote tai palvelu on yleensä vähemmän kehittynyt, eli sen kaupallinen kypsyyden on matala verrattuna markkina- ja yhteiskunnallisiin pilotteihin ja suunnittelun painoarvo on suurempi kuin kenttätesteissä ja testbedeissä. Tutkimus saattaa myös tapahtua ilman mitään varsinaista tuotetta, tutkimalla vain ihmisten käyttäytymistä ja pyrkiä tunnistamaan sitä kautta ihmisten tarpeita. Kun yritys käyttää Living Lab -toimintaa testatakseen ja kerätäkseen parannusehdotuksia olemassa olevasta tuotteesta tai palvelusta, se antaa sen testattavaksi osaksi testaaajien arkea keräten samalla parannusehdotuksia ja palautetta. Living Lab -toiminnassa testaaajia, eli tuotteen tai palvelun käyttäjiä ei mielletä testiobjekteiksi vaan ideoiden lähteeksi. (Leminen & Nyström 2011, 13.)

## 2.2 BarLaurean palvelut

BarLaurea lounasbuffet on Laurea Leppävaaran alakerrassa sijaitseva lounasravintola. Päivittäin siellä käy n. 600-800 asiakasta. Asiakaskunta koostuu pääosin Laurean opiskelijoista ja henkilökunnasta. Toinen tärkeä asiakasryhmä on Kelloseppäkoulun opiskelijat. Loput asiakaskunnasta koostuu Espoon kaupungin työntekijöistä ja muista satunnaisista asiakkaista. BarLaurea lounasbuffet on avoinna arkisin klo 10.45-13.00. Opiskelijat työskentelevät linjastossa, astiahuollossa, keittiössä, kassalla sekä esimiehinä. (Tervetuloa BarLaureaan!.) Lounaaksi BarLaureassa tarjoillaan päivittäin vaihtuvan liha-, kala- tai kanalounaan lisäksi kasvis- ja keittolounas. Tämän lisäksi lisukkeina on tarjolla salaatti, tuore leipä levitteineen, maito, piimä, mehu ja vesi. (Vakkuri 2011, 17.)



Kuvio 1: BarLaurean tarjoamat palvelut (Vakkuri 2010, 17.)

Cafe Beat on Laurea Leppävaaran aulassa toimiva kahvila, jonka tarjontaan kuuluu virvoitusjuomia sekä suolaista ja makeaa pientä purtavaa. Cafe Beat on avoinna arkisin lähes joka päivä klo 8.00-16.00. Cafe Beatin pääasiallinen asiakasryhmä on Laurean opiskelijat, jotka tulevat taukojen aikana nauttimaan kahvilan palveluista sekä seurustelemaan opiskelijatovereidensa kanssa. (Tervetuloa BarLaureaan!.) Cafe Beatin taustalle on ajatus aulan herättämisestä eloon liikkeellä, ilolla ja naurulla. Tätä kuvastaa myös kahvilan nimi ”Beat” (suom. ”rytmi”). (Vakkuri 2011, 17.)

A la carte Flow on a la carte -ravintola Laurea Leppävaaran alakerrassa lounasravintolan vieressä. Flow on avoinna arkisin klo 11.00-13.00 ja tilausten mukaan myös varsinaisten aukioloaikojen ulkopuolella. A la carte Flow:ssa vierailee päivittäin n. 20-40 asiakasta. (Tervetuloa BarLaureaan!.) Flow on avoinna kaikille asiakkaille, mutta pääsääntöisesti asiakaskunta koostuu Laurean opiskelijoista, henkilökunnasta ja heidän vieraistaan (Vakkuri 2011, 17).

Lobby Laurea on Laurea Leppävaaran aulassa sijaitseva infopiste, joka palvelee vierailevia asiakkaita kuten yritysvieraita sekä muita vieraita ja opiskelijoita. Pääasiassa Lobby Laurea palvelee asiakkaitaan neuvomalla ja opastamalla Laurean tiloista. (Tervetuloa BarLaureaan!.)

BarLaurean kokouspalvelut järjestävät asiakkailleen tiloja, lounasta sekä kahvituksia tilausten mukaan. Kokouspalvelut palvelevat tilausten mukaan, mutta pääsääntöisesti tilaukset tapahtuvat Laurean normaalien aukioloaikojen mukaisesti. (Tervetuloa BarLaureaan!.) Kokouspalveluiden tarjontaan kuuluu ruuan lisäksi myös av-välineet. Kokouspalveluiden tilaukset tuotetaan asiakkaan toivomusten mukaisesti. (Vakkuri 2011, 17.)

Laurea Events tuottaa tapahtumapalveluita, jotka pääasiassa tapahtuvat Laurean tiloissa. Tapahtumia on yleensä 2-4 kuukaudessa ja kooltaan ne ovat yleensä n. 100-400 hengen tapahtumia. (Tervetuloa BarLaureaan!.)

### 3 Kestävä kehitys

Tässä tutkimuksessa BarLaurean lähtökohtia ja sen toimintaa tarkastellaan kestävän kehityksen näkökulmasta. Erityiseksi mielenkiinnon kohteeksi on valittu, miten BarLaurea-oppimisympäristö palvelee kestävää kehitystä Mauri Åhlbergin korkealaatuisen koulutuksen näkökulmasta, mikä Åhlbergin teorian mukaan edistää kestävää kehitystä koulutuksen kautta. Yleiset kestävän kehityksen näkökulmat on myös pyritty ottamaan huomioon. Valtion ympäristöhallinnon verkkopalvelu [www.ymparisto.fi](http://www.ymparisto.fi) (ymparisto.fi 2011) sekä Heikkilä (2002, 7) jakavat kestävän kehityksen kolmeen eri alueeseen: ekologiseen, taloudelliseen ja sosiaaliseen ja kulttuurilliseen -kestävyyteen. Tässä kappaleessa esitellään tutkimuksessa käytetty teoriapohja.

#### 3.1 Kestävän kehityksen kolme päätekijää

Ekologinen kestävyys on kestävän kehityksen perusehto. Ihmisen taloudellinen ja aineellinen toiminta tulee sopeuttaa luonnon biologisen monimuotoisuuden ja ekosysteemin toimivuuden säilyttämiseen. Tärkeänä ekologisen kestävyuden periaatteena mainitaan, että haittoja pystyttäisiin ennaltaehkäisemään sekä torjumaan mahdolliset haitat niiden lähteellä. (ymparisto.fi 2011.) Heikkilä (2002, 7) muistuttaa, että ihmisen taloudellinen toiminta perustuu luonnonvarojen käyttöön ja siten tuotannon ja kulutuksen tulee olla kestävä, eli luonnon kestokyvyn mukaista. Biologisen monimuotoisuuden muutos on yksi suurimmista maailmanlaajuisista ekologisista ongelmistamme.

Taloudellisella kestävyydellä tarkoitetaan sitä, että toiminta perustuu tasapainoiseen kasvuun, eikä se perustu pitkän aikavälin velkaantumiseen tai varantojen hävittämiseen. Taloudellisesti kestävällä toiminnalla turvataan tulevaisuuden hyvinvointi. (ymparisto.fi 2011.) Ympäristö-verkkopalvelu keskittyy taloudelliseen kestävyysyhteiskunnan näkökulmasta, mutta samaa periaatetta voidaan mukailla yritysmaailmassa ja aivan yksilön tasolle saakka. Taloudellinen kestävyys on sosiaalisen kestävyysyhteiskunnan mekanismien avulla voidaan turvata yhteiskunnan kestävyys mahdollisten nopeiden maailmantaloudellisten muutosten edessä (ymparisto.fi 2011). Taloudellinen kestävyys tulee tapahtua ekologisen kestävyysyhteiskunnan ehdoilla. Tavaroiden ja palveluiden tuotanto tulee tapahtua mahdollisimman vähän luontoa kuormittaen, eli toimia ekologisesti tehokkaana. (Heikkinen 2002, 7.)

Sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyysyhteiskunnan tärkein kysymys on taata hyvinvoinnin ja edellytysten siirtyminen sukupolvilta toisille. Maailmanlaajuisesti sosiaalisen kestävyysyhteiskunnan haasteina nähdään jatkuva väestönkasvu, köyhyys, ruoka- ja terveydenhuolto, sukupuolten välinen tasa-arvo ja koulutuksen järjestäminen. Edellä kuvatuilla haasteilla on suuri vaikutus ekologiseen

ja taloudelliseen kestävyteen. (ymparisto.fi 2011.) Sosiaaliseen kestäväan kehitykseen siis sisältyy ajatus, että jokaisen tulee hyötyä lisääntyvästä vauraudesta terveellisessä ja turvallisessa ympäristössä. Sosiaaliseen kestävyteen myös kuuluu palveluiden saatavuuden parantaminen, sosiaalisen syrjäytymisen estäminen sekä terveyshaittojen vähentäminen, mitkä aiheutuvat köyhyydestä, huonoista asuinoloista, työttömyydestä ja ympäristön pilaantumisesta. Kestävän kehityksen mukaisesti näihin tavoitteisiin tulee pyrkiä siten, ettei sitä saavuteta muiden kustannuksella, mukaan luettuna tulevat sukupolvet. (Hjerpe & Honkatukia 2005, 2.)

### 3.2 Kestävä kehitys koulutuksessa

YK on julistanut vuosikymmenen 2005-2014 kestäväa kehitystä edistävän koulutuksen vuosikymmeneksi, minkä tavoitteena on saada sisällytettyä kestävan kehityksen periaatteet opetussuunnitelmiin kaikissa oppilaitoksissa. Kestäväa kehitystä voidaan nimenomaan edistää koulutuksen, tutkimuksen ja innovoinnin kautta. (Opetus- ja kulttuuriministeriö.)

Opetus- ja kulttuuriministeriön julkaisussa Korkeakouluopetus kestäväksi, Mauri Åhlberg viittaa useaan UNESCO:n lauselman, missä korostetaan koulutuksen merkityksellisyyttä kestävan kehityksen edistämässä, kuten:

- Aivan, kuten olemme oppineet elämään kestävämmästä, nyt meidän tulee oppia tie ulos siitä - elämään kestävästi
- Kestävä kehitys vaatii aktiivisia ja tietäviä kansalaisia ja välittäviä päättäjiä, jotka kykenevät tekemään oikeita päätöksiä vaikeista ja toisiinsa liittyvissä ekonomisissa, sosiaalisissa ja ympäristöllisissä ongelmissa, joita ihmiskunta kohtaa. Tähän tarvitaan sosiaalista oppimista.

(Åhlberg 2006, 33.)

Åhlbergin mukaan ilman ekologisesti kestäväa taloutta ei ole olemassa kestäväa kehitystä. Hänen mukaan laadunparantaminen on pienen kansan ainoa keino selvitä maailmantaloudesta. Laadunparantaminen yhdistetään usein markkinatalouteen, mutta yksinään se ei riitä jatkuvaan laadunkehittämiseen. Laadunkehittämisessä perustavan tärkeää on tyydyttää ihmisen hyvän elämän ja tarpeiden tyydyttämisen näkökulma. Laadunkehittäminen juontaa juurensa yritysmaailmaan, mutta kestävan kehityksen kannalta sitä tulee olla kaikkialla yhteiskunnassa, koulutus mukaan luettuna. (Åhlberg 1998, 3-4.)

Jatkuva laadunparantaminen sen sijaan perustuu korkealaatuiseen oppimiseen, koska ihmisen oppimisen laatu vaikuttaa ihmisen osaamiseen kehittymisen vaikuttajana. Åhlberg pitää korkealaatuista yksilöiden, ryhmien ja organisaatioiden oppimista jatkuvan laadunparantamisen perustavana prosessina. Tämän oppimisen tulee olla mielekästä, syvää ja

uutta luovaa. (Åhlberg 1998, 4-5.) Nykyisin Åhlbergin korkealaatuisen oppimisen teoriassa on 20 aspektia. (Åhlberg 2006, 33.)

Åhlbergin mukaan kaikkien alojen asiantuntijoiden tulee oman pätevyysalansa pohjalta pohtia jatkuvan laadunkehittämisen merkitystä omalla alallaan. Åhlberg lisää myös, ettei jatkuvan laadunkehittämisen ja ympäristönsuojelun tavoitteiden välillä voi olla ristiriitaa, koska se on yritysten etu, että raaka-aineita ja energiaa säästetään ja omasta ympäristöstä huolehditaan. Yksilöiden onnellisuus on niin ikään tärkeää, koska onnelliset ja tyytyväiset yksilöt, jotka kokevat iloa oppimisesta ja työstä, ovat tuottavampia ja laadukkaampia omassa tekemisessään. (Åhlberg 1998, 6-7.)

Seuraavassa kappaleessa esitellään Åhlbergin korkealaatuisen oppimisen perusaineiksia, mitkä ovat hänen 1998 julkaisustaan kehittyneet ja kasvaneet vuoden 2006 Opetusministeriön julkaisussa. Åhlberg on määritellyt oppimisen korkealaatuisessa oppimisessa yksilöiden ja yhteisöjen sisällä tapahtuviksi ajattelu- ja toimintamallien rakentamiseksi, maailman ymmärtämiseksi ja toimintakykyisyyden laajentamiseksi ja syventämiseksi, mikä johtaa parempaa tulevaisuutta luovaan toimintaan (Åhlberg 1998, 92).

Åhlbergin mukaan paras tapa hankkia tietoa on olla osa jotain tutkimus- ja kehittämisohjelmaa. Oppikirjojen lisäksi tietoa kannattaa hakea myös itse suoraan havainnoimalla, haastattelemalla, kokeilla, eksperimenteillä, toimintatutkimuksilla jne. Tietoa rakennetaan yksin ja yhdessä ja tiedon jatkuva testaaminen on tärkeää. Oppiminen voi olla korkealaatuista vain silloin, kun oppija ottaa itse täyden vastuun omasta oppimisestaan. Oppimisen tulee olla myös mielekästä, missä opiskelija liittyy uusia tietoja ja taitoja aikaisempaan oppimaansa tietoon tai taitoon. Mielekkäintä oppiminen on silloin, kun se liitetään osaksi omaa ajattelua tai elämää. Näin opittu asia joutuu jatkuvasti testaamisen alaiseksi oikeissa elämän käytännön asioissa. Korkealaatuinen oppiminen on uutta luovaa oppimista ja innovaatioiden luomista, missä pyritään jatkuvasti kehittämään parempia ajattelu- ja toimintamalleja vanhojen mallien tilalle tai lisäksi. Åhlberg muistuttaa myös, että yhdessä oppiminen on tutkitusti tehokas ja suositeltava tapa oppia. (Åhlberg 2006, 33-34.)

Åhlbergin teorioita lukiessa voi useasti huomata yhtäläisyyksiä Laurean toimintoihin ja arvoihin ja siihen, miten Laurea on kehittynyt, ja mitä se on omaksi oppimismenetelmäkseen kehittänyt. BarLaurea on erinomainen esimerkki siitä, miten opiskelija voi itse parantaa osaamistaan ja kartuttaa omaa tietopohjaansa sekä käytännön taitoja olemalla itse tekemisissä opetettavan asian parissa. BarLaureassa ja Laurean oppimisympäristöissä ja opiskelijaprojekteissa yleisesti opiskelijat ovat pitkälti itse vastuussa omasta tekemisestään ja saavat myös itse soveltaa omaa oppimistaan ja taitoaan käytännön asioissa. Tällöin oppiminen ja opittavat asiat ovat myös jatkuvasti niin opiskelijan kuin myös opettajien jatkuvan

testauksen alla, kun nähdään miten opetettava asia tapahtuu käytännössä. Parhaassa mahdollisessa tapauksessa opiskelija soveltaa jotain uutta tai vanhaa tietoa tekemäänsä asiaan ja siten luo uusia käytänteitä tai toimintatapoja.

Jatkuva laadunparantamisen teoria yhdessä korkealaatuisen oppimisen kanssa edistävät kestäväää kehitystä. Nykyisessä tietoyhteiskunnassa yksilöillä on hyvin vähän valtaa, mutta organisaatioilla sitä on sen sijaan paljon. Tämä vuoksi organisaatioiden toiminnan kehittäminen ja jatkuva laadun parantaminen ovat tärkeitä asioita kestävään kehityksen edistämisen kannalta. Työprosessit sen sijaan yhdistävät yksilön ja organisaation ja työprosessit synnyttävät sen vaurauden, joka taas edistää kestäväää kehitystä. Täten kestävään kehityksen edistämässä yksilötasolla on järkevää auttaa yliopistojen asiantuntijoita tutkimaan ja kehittämään omaa työtään, mikä taas kannustaa yliopistoja pohtimaan kestäväää kehitystä ja opetuksen ja opiskelun laatua. (Åhlberg 2006, 34.)

### 3.3 Kestävä kehitys ruokapalvelutoiminnassa

Tässä luvussa eritellään tarkemmin kestävään kehityksen ekologista puolta erityisesti ruokapalvelutoiminnassa, koska BarLaureaa tarkasteltaessa kestävään kehityksen näkökulmasta, on kestävään kehityksen ekologinen näkökulma otettava myös huomioon.



Kuvio 3: Ruokapalvelutoiminnan ympäristötekijät (Heikkilä 2002, 6.)

Ruokapalveluja tuottaessa teemme päivittäin ekologisia päätöksiä. Päätöksiä tehdään seuraavien tekijöiden mukaan: energian ja veden kulutus, hankinnat, kuljetukset, jätevedet ja jätehuolto. Kaikki edellä mainitut ympäristökijät on ensin tunnistettava ja sen jälkeen toimittava siten, että niiden haitat jäävät mahdollisimman pieniksi. (Heikkinen 2002, 6.)

Ekotehokkuutta parantamalla yritykset voivat tehostaa tuotesuunnitteluaan ja toimintaansa. Lyhyesti ilmaistuna ekotehokkuudella tarkoitetaan sitä, että vähemmästä saadaan enemmän. Ruokapalveluiden tuotannossa ekotehokkuutta Heikkilän (2002, 10-11) mukaan voidaan toteuttaa monella eri tavalla. Materiaaleja tulee käyttää tehokkaasti ja ruokapalveluita tuottaessa ne voidaan ottaa huomioon tekemällä kestäviä päätöksiä materiaalien suhteen. Tuotannon prosesseja voidaan tehostaa kiinnittämällä huomiota käytetyn energian ja veden määrään, mikä voidaan toteuttaa uusilla laitteilla, jotka kuluttavat vähemmän vettä ja energiaa. Tuotteiden yhteiskäyttö, vuokraus ja lainaus ovat myös ekotehokas tapa toimia ravitsemisalalla. Lähellä tuotetun ruuan käyttö vähentää myös kuljetuskustannuksia, mikä parantaa ekotehokkuutta. (Heikkilä 2002, 10-11.)

Kestävän kehityksen perusajatuksiin kuuluu energian kulutuksen vähentäminen. Keittiötiloissa välitöntä energiaa kuluu ruuan valmistukseen, astioiden pesuun, kylmäsäilytykseen ja lämmitetyn veden käyttöön. Tästä syystä ruokapalvelutoiminnassa tulisi suosia uusia energiaa säästeliäämmin käyttäviä koneita ja menetelmiä. Huomioitavaa on, että energiaa kuluu myös lämmitykseen, valaistukseen ja ilmastointiin. (Heikkilä 2002, 30.)

Energian kulutukseen vaikuttaa myös koneiden käyttötapa. Liian pitkiä ruokien lämpösäilytys- ja kypsennysaikaa tulee välttää, koska sen lisäksi, että ne kuluttavat turhaan energiaa, ne myös heikentävät ruuan laatua. Koneiden turha päällä pitäminen ja pitkät esilämmitysajat käyttävät energiaa turhaan. Esimerkiksi nykyaikaiset uunit tarvitsevat huomattavasti lyhyemmän esilämmitysajan kuin vanhat laitteet. Keittiötiloissa tulee myös suosia kapasiteetin maksimointia siten, että käytetystä energiamäärästä saadaan mahdollisimman suuri höyty. (Heikkilä 2002, 30-31.)

Astioiden pesu on keittiötoiminnoista suurin yksittäinen osa kokonaisenergiankulutuksesta. Heikkilän (2002, 31) mukaan astianpesuun kuluu n. 50 % kokonaisenergiasta. Energian lisäksi pesukoneet kuluttavat myös runsaasti vettä. Teknologian kehittyessä myös astianpesukoneiden energiatehokkuus paranee, mutta suuri osa energian ja veden kulutuksessa astioiden pesun yhteydessä riippuu niiden käyttäjien käyttötottumuksista. (Heikkilä 2002, 30-31.) Kylmäsäilytyslaitteet kuluttavat n. 20 % koko keittiön kokonaisenergiankulutuksesta. Kylmälaitteet suunnitellaan nykyisin mahdollisimman energiatehokkaiksi, mutta käyttäjällä on edelleen suuri vastuu kylmälaitteiden energiankulutuksesta. (Heikkilä 2002, 34.)



Edellä on kuvattu keittiössä kuluvaa välitöntä energiaa. Välillisiä energiansäästötapoja keittiöille on valita ekotehokkaita tuotteita ja raaka-aineita (Heikkilä 2002, 35).

Jätehuolto on yksi kestävän kehityksen kannalta tärkeä toiminto ammattikeittiöissä. Keittiöiden jätteistä suurin osa syntyy eri pakkauksista. Tämän jätemäärän syntyyn voi vaikuttaa siten, että pyrkii tekemään tuotetilaukset mahdollisimman suurissa pakkauksoissa. Kaikki kertakäyttötuotteet lisäävät myös jätemäärää ja niiden tilalle on syytä pohtia kestävämpiä ratkaisuja. (Heikkilä 2002, 40.)

Luomuviljelyllä pyritään tuottamaan ruokaa kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti (Heikkilä 2002, 19). Viime aikoina lähellä tuotettua ruokaa on alettu arvostaa enemmän ja siitä on tullut jopa trendikästä. Lähiruualla tarkoitetaan ruokaa, mikä on tuotettu oman alueen raaka-aineista oman alueen tuotantopanoksia käyttäen. Alue voi olla kunta, maakunta tai talousalue. Lähellä tuotettu ruoka ei pelkästään tue ekologista kestävä kehitystä lyhyillä kuljetuksilla ja lyhyillä varastointiajoilla, se tukee myös alueen sosiaalista ja taloudellista kestävä kehitystä edistämällä alueen taloutta ja työllisyyttä, edesauttaen pitämään maaseutua asutettuna. Lähiruoka on siten myös tuoreempaa, koska sitä ei tarvitse kuljettaa pitkiä matkoja käyttäjille ja siten säilyvyyttä ja varastointia parantavia aineita ei tarvitse lisätä tuotteisiin. (Heikkilä 2002, 58.)

#### 4 Case BarLaurea

Tässä luvussa kuvataan kuinka BarLaurea kehittyi suunnitteluasteelta ovensa avaavaksi opiskelijaravintolaksi, ja miten se on kehittynyt sen jälkeen. BarLaurean kehitysvaiheita pyritään vertaamaan Åhlbergin korkealaatuisen koulutuksen teoriaan selvittääkseen, miten BarLaurea tukee kestävä kehitystä, ja miten se on kehittynyt sen tukemisessa. Tässä kappaleessa käydään myös läpi, mitkä taustalla vaikuttavat tekijät lopulta johtivat siihen, että BarLaurea ylipäättensä kehitettiin oppimisympäristöksi. Tutkimuksen tiedonhankinnan tukena on käytetty Metsämuurosen Laadullisen tutkimuksen perusteet -kirjassa esiteltyä tapaustutkimus, eli case study -menetelmää, sekä teemahaastatteluja.

##### 4.1 Tutkimusmenetelmät

Tapaustutkimus on määrittelyn kannalta ongelmallinen, koska se tutkii tapausta, joka voi olla melkein mikä vain. Tapaus voi olla jollain tapaa poikkeava tai se voi olla aivan tavallinen arkipäiväinen tapahtuma. Tapaustutkimusmenetelmällä pyritään hankkimaan monipuolisesti tietoa tutkittavan tapahtumasta ja siten ymmärtämään tutkittava asia entistä syvällisemmin. (Metsämuuranen 2001, 16-17.)

Tutkimusaineistona tässä tutkimuksessa on käytetty Laurea ammattikorkeakoulun opiskelijoiden opinnäytetöitä, Laurean julkaisuja sekä Fräntin & Pirisen Tutkiva oppiminen integratiivisissa oppimisympäristöissä: BarLaurea ja REDLabs -kirjaa. Toinen merkittävä tiedonkeruumenetelmä on teemahaastattelut. Haastateltaviksi henkilöiksi on valittu BarLaurean kehityksessä olleita keskeisiä henkilöitä, niin opiskelijoita kuin opettajia. Haastatteluiden avulla on pyritty selvittämään erityisesti kirjoitetun tiedon pohjalta esiin tulleiden merkittävien asioiden taustoja syvemmin ja sitä kautta sitomaan kaikkea tietoa paremmin yhteen.

Sisällönanalyysiä voidaan pitää perusanalysointimenetelmänä, mitä voidaan käyttää kaikissa laadullisissa tutkimuksissa apuvälineenä (Tuomi & Sarajärvi 2002, 93). Tuomi ja Sarajärvi ovat muokanneet alun perin Timo Laineen esittämän rungon laadullisen tutkimuksen analyysin etenemisen kuvaamisesta. Kuvaus on nelivaiheinen. Ensin tutkijan tulee päättää, mikä hankitussa aineistossa kiinnostaa ja tehdä siitä vahva päätös. Toiseksi tutkijan tulee käydä läpi aineisto ja erotella ja merkitä ne asiat, jotka sisältyvät omaan kiinnostuksen kohteeseen. Tässä vaiheessa tutkija rajaa aiheensa ja jättää kaiken muun pois tutkimuksestaan. Tutkija kerää kaikki merkityt asiat aineistoista yhteen ja erikseen muista aineistoista. Kolmannessa vaiheessa kerätty aineisto tulee luokitella, teemoittaa tai tyypitellä, ja lopulta neljännessä vaiheessa kirjoitetaan yhteenveto kerätystä aineistosta. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 94.)

Menettelytapana sisällönanalyysin avulla voidaan analysoida eri lähteitä systemaattisesti ja objektiivisesti. Lähteillä voidaan tarkoittaa kirjoja, artikkeleita, haastatteluita, raportteja ja melkein mitä tahansa kirjallisessa muodossa olevaa materiaalia. Sisällönanalyysin avulla pyritään saamaan tutkittavasta ilmiöstä kuvaus tiivistetyssä ja yleisessä muodossa. Sisällönanalyysillä saadaan aineisto järjestetyksi vain johtopäätösten tekemistä varten ja tästä keskeneräisyydestä sitä myös kritisoidaan. Järjestelty aineisto ei välttämättä johda mielekkäisiin johtopäätöksiin, vaan tutkija on kuvannut järjestetyn aineiston tutkimuksen tuloksina. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 105.)

Sisällönanalyysin avulla on tarkoitus luoda sanallisesti selkeä kuvaus tutkittavasta asiasta tai ilmiöstä. Sen avulla erillään oleva aineisto pyritään järjestämään selkeään ja tiiviiseen muotoon yhdeksi kokonaisuudeksi kadottamatta aineiston informaatiota. Laadullisen aineiston analysoinnin tarkoituksena on lisätä informaatioarvoa luomalla hajanaisesta informaatiosta selkeä, yhtenäinen ja mielekäs kokonaisuus. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 110.)

Tämän tutkimuksen tiedonkeruussa on päätetty kohdistaa kiinnostus BarLaureassa tapahtuneisiin tärkeisiin muutoksiin. Tutkimuksen kannalta merkittävät muutokset ovat sinänsä helposti havaittavissa, koska BarLaurean kehitystä on tarkasteltu erityisesti toimitilojen muutosten kautta. Muutosten havainnollistaminen käy helposti kuvailemalla

milloin mikäkin toimitilamuutos on tapahtunut ja se on helppoa mieltää tietyn fyysisen tapahtuman mukaisesti. BarLaureassa on tuotettu paljon projekteja ja hankkeita opiskelijoiden toimesta, onhan kyseessä t&k-ympäristö, mutta aineiston keruussa on pyritty haravoimaan merkittävimmät ja suurimmat projektit osaksi tämän tutkimuksen aineistoa. Erityisesti mielenkiintoisimmat huomionkohteet ovat ravintola Flow'n kehitys ja Laurean toimitilamuutosprojekti, koska nämä projektit on suoritettu opiskelijoiden voimin ja ne ovat toimitilamuutosten kannalta ehkä BarLaurean näkyvimät muutokset sen avaamisen jälkeen.

Tutkimuksen alkuvaiheessa tietoa kerättiin pääsääntöisesti opinnäytetöiden raporttien kautta, mitä käytiin läpi sisällönanalyysin menetelmän mukaisesti. Opinnäytetyöraportteja lukiessa tehtiin vahva päätös, että tiedonkeruussa keskityttiin keräämään tietoa siitä, miten BarLaurea on kehittynyt ja mitkä ajatukset ovat olleet kehityksen taustalla. Tämän jälkeen eri kehitysaskleet jaoteltiin yksinkertaiseen aikajärjestykseen: alkukehitys ja tilamuutos, mitkä ovat tämän tutkimuksen kaksi merkittävintä tapahtumaa. Tämän lisäksi jaotteluun lisättiin myös tulevaisuusnäkökulma, mutta tämä tieto kerättiin haastatteluiden kautta. Lopulta aiheen teemoittelu tarkentui haastattelujen myötä. Raporttien perusteella on pyritty luokittelemaan tutkimuksen kannalta tärkeimmät teemat ja kehitysvaiheet. Toinen ja ehkä merkityksellisempi tiedonkeruumenetelmä on teemahaastattelut. Kirjallisia lähteitä onkin käytetty pääasiassa vain aloituspisteenä ja teemoittelun perusteena varsinaisia haastatteluja varten.

Kuten on jo aiemmin mainittu, tämän tutkimuksen erityiseksi mielenkiinnon kohteiksi on valittu a la carte Flow'n kehitys ja tilamuutosprojekti BarLaurean osalta. Molemmat näistä projekteista heijastavat hyvin Lauren koulutusmenetelmiä, koska ne ovat erinomaisia esimerkkejä LdB-toimintamallista, missä opiskelijat pääsevät mahdollisimman aidossa ympäristössä kehittämään koko Laurean ja BarLaurean toimintaa olemalla osana näiden hankkeiden etenemisessä. Tutkimuksessa on pyritty myös pitämään mukana BarLaurea kokonaisuutena ja miten kaikki muutokset ovat vaikuttaneet BarLaurean toimintaan kokonaisuudessa.

Teemahaastattelu on luonteeltaan strukturoitua haastattelua avoimempi, mutta avointa haastattelumuotoa strukturoidumpi. Teemahaastattelussa kysymykset eivät ole tarkasti aseteltuja, mutta aihepiiri eli kysymysten teema on tiedossa. Haastattelumuotona teemahaastattelu on erinomainen kvalitatiivisen tutkimuksen väline. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 197-198.)

Kirjoitetun tiedon perusteella BarLaurean tärkeimmät kehitysvaiheet on jaoteltu teemoihin ja haastateltavan henkilön perusteella on valittu, että mistä kehitysvaiheesta keneltäkin kysytään. Haastattelut on pyritty toteuttamaan mahdollisimman vapaamuotoisesti.

Haastattelun teemoiksi on valittu kuusi eri kohtaa: BarLaurean kehitys, BarLaurea alussa, BarLaurea ja tilanmuutos, BarLaurean toiminta, BarLaurean tulevaisuus ja BarLaurean ekologisuus. Näiden teemojen mukaisesti on haastateltu kuutta eri henkilöä viidessä eri haastattelutilaisuudessa. Yksi haastatteluista on suoritettu siis parihaastatteluna. Haastateltaviksi henkilöiksi on valikoitu merkittävässä roolissa BarLaurean kehityksen kannalta olevia henkilöitä. Kaksi näistä henkilöistä on opiskelijoita ja neljä muuta Laurean henkilökuntaa. Haastateltavien henkilöiden anonymiteetin säilyttämiseksi haastateltavista henkilöistä puhutaan koodinimillä Haastateltavat A, B, C, D, E ja F.

Teemahaastattelujen kautta on pyritty luomaan mahdollisimman hyvä kuva siitä, miten BarLaurea on kehitetty suunnittelupöydältä tähän päivään saakka. Haastattelujen kautta on pyritty selvittämään mahdollisimman hyvin, miten kaikki eri toiminnot, ja miten BarLaurea oppimisympäristönä ylipäättänsä toimivat, ja miten BarLaurea koetaan. Haastatteluissa on pyritty ottamaan huomioon monia eri näkökulmia ja asettamaan haastatteluissa läpi käytävät asiat haastateltavan henkilön mukaisesti siten, että kukin haastateltava toimii jonkin tietyn asian asiantuntijana.

#### 4.2 BarLaurean kehittäminen

Haastateltava C kertoo, että BarLaurean suunniteltuvaiheen alussa Laurea-ammattikorkeakoulu tunnettiin vielä vanhalla nimellä Espoon-Vantaan ammattikorkeakouluna, mutta Haastateltava C selventää, että kyseessä on ollut täysin sama talo, vain eri nimellä. Haastateltava A:n mukaan BarLaurea kehitettiin Leppävaaran toimitiloihin samassa yhteydessä, kun Laurea perusti toimipisteen Leppävaaraan. Aikaisemmin Laurean Espoon keskuksen toimitiloissa oli käytössä pieni opetuskeittiö, missä opiskelijat saivat harjoitella, mutta se ei tuottanut ruokapalveluita kuten BarLaurea nykyisin.

Maarit Fränti ja Rauno Pirinen kirjoittavat julkaisussa Tutkiva oppiminen integratiivisessa oppimisympäristössä - BarLaurea ja REDLabs BarLaurean suunnittelusta oppimisympäristönä. Fränti ja Pirinen kertovat kuinka ammattikorkeakoulujen liittäminen osaksi korkeakoulujärjestelmää, ja sen asettamat haasteet, vaikuttivat oppimisympäristöjen kehittämiseen Laureassa.

Ammattikorkeakoulujen kehittyminen ja sisällyttäminen korkeakoulujärjestelmään 2000-luvulla on vaatinut ammattikorkeakouluilta merkittäviä muutoksia. Siirtyminen ammatillisesta oppilaitoksesta korkeakouluksi on vaatinut muutoksia niin rakenteellisesti, toiminnallisesti kuin sisällöllisesti. Ammattikorkeakoululain mukaan ammattikorkeakoulujen tulee olla työelämälähtöisiä, mikä jo määrittelee ammattikorkeakouluille sen luonnollisen roolin. Korkeakouluasema edellyttää ammattikorkeakoulua vastaamaan tämän päivän työelämän

vaatimuksia sekä olla mukana rakentamassa tulevaisuuden työelämää ja edistää kansainvälistä vuorovaikutusta. (Fränti & Pirinen 2005, 22.)

Lähtökohta BarLaurean kehittämislle muodostui palvelualan kriittisen pohdinnan tuloksena. Ammatilliseen palvelutyöhön perustuvan taitotyön opiskelun sijaan, lähtökohtana tarkasteltiin palvelualaa osaamisen haasteiden kautta tietointensiivisenä asiantuntijatoimintana. (Fränti & Pirinen 2005, 22.)

Haastateltava C:n mukaan siihen aikaan ammattikorkeakoulujen politiikka muuttui siten, että puhtaan opettamisen lisäksi opiskelijoiden tulee saada kokemusta aidossa työelämässä toimimisesta, yritysten kanssa toimimisesta sekä kehittämistoiminnasta. Haastateltava A näkee tämän olleen vahvasti BarLaurean kehittämisen taustalla. Haastateltava A:n mukaan BarLaurean kehittämisen taustalla oli ammattikorkeakoulun kolme päätehtävää: aluekehitys, tutkimuskehitys ja pedagoginen tehtävä. Haastateltava C lisää, että sitä kautta syntyi idea rakentaa uudenlainen monipuolinen oppimisympäristö, mille oli tarvetta. Perinteisestä opetuskeittiöperiaatteesta, mikä oli silloin vielä valloillaan, päätettiin luopua. Haastateltava C:n sanoin: ”tämänkaltaisessa toiminnassa palvelutapahtumaa ei oikeasti tapahtunut, kun ei ollut todellista asiakasvirtaa”. Palvelut opiskeltiin teoriassa. Samassa haastattelutilanteessa Haastateltava C:n kanssa haastateltu Haastateltava D tähdentää, että BarLaureassa ajatuksena on alusta asti ollut luoda oppimisympäristö, mikä kehittää jokseenkin vaihtuvalle palvelualalle kehittämistä ja kehittämiseen liittyvää tutkimustyötä.

BarLaurea-oppimisympäristön kehittäminen oli Haastateltava C:n mukaan kova johtamistehtävä. Takaiskuilla oli tapana nousta eteen vuoreksi ja Haastateltava C:n mukaan se oli hyvin täpärällä, että työ jaksettiin viedä päätökseen. Usko BarLaurean ideaan oli lopulta niin kova, että ongelmat tuli ratkaistua, jotta päästiin jälleen eteenpäin. Haastateltava C:n mukaan kulminaatiopiste saavutettiin vasta muutama vuosi sitten, kun opiskelijoiden palautteet BarLaureasta alkoivat radikaalisti muuttua paremmaksi. Hän näkee, että BarLaurean malli jollain tavalla kypsä vasta hiljattain.

Samanaikaisesti BarLaurean perustamisen kanssa, ammattikorkeakoululainsäädäntö muuttui siten, että ammattikorkeakoulujen tulee opetustoiminnan lisäksi tukea aluekehitystä sekä kehittämistoimintaa. Haastateltava C:n mukaan BarLaurea-projekti sai tukea uudelta lainsäädännöltä, mutta se ei ollut syy BarLaurean kehittämislle. BarLaurea oli ollut suunnitteilla jo ennen lain voimaantuloa. Lakiuudistusta Haastateltava C selventää siten, että ammattikorkeakoulu oli vielä kovin nuori siihen aikaan ja koulutusikänteet eivät olleet kovin vakiintuneita. Lainsäädännöllä haettiin ammattikorkeakoulun paikkaa ammatillisen koulutuksen ja yliopistokoulutuksen väliltä.

Haastateltavat C ja D kertovat, että BarLaureaa lähdettiin kehittämään puhtaalta pöydältä, eikä mallia haettu muualta, vaan se lähti omista ajatuksista, minkälainen oppimisympäristö ammattikorkeakouluissa tulee olla. Haastateltava D:n mukaan ajatukset muotoutuivat opettajien kehittämispaneelissa jo 2000-luvun alussa ja jopa aiemminkin. BarLaureaa kehiteltiin varsin pitkään. Haastateltava C huomauttaakin, että BarLaurean alkuvuosina monet ammattikorkeakoulut kävivät tutustumassa BarLaurea-oppimisympäristöön. Muut ammattikorkeakoulut halusivat ottaa mallia ja vaikutteita BarLaureasta, mutta Haastateltava C:n mukaan nämä ammattikorkeakoulut ovat aika paljon joutuneet antamaan vastaavan oppimisympäristön luomisessa periksi. Monissa paikoissa opiskelijoiden vastuu ja toiminta on jäänyt paljon pienemmäksi ja palkattu henkilökunta pyörittää palvelubisnestä jättäen opiskelijoiden roolin enemmän avustavaksi. Haastateltava C huomauttaakin, että BarLaurean kaltainen oppimisympäristö on erittäin vaativa oppimisympäristön malli.

#### 4.3 BarLaurean toiminta

Fränti ja Pirinen kuvaavat BarLaurean keskeisimmiksi prosesseiksi palvelu-, oppimis-, tutkimus- ja kehittämistoiminnot. Toiminnan periaatteita ohjataan kolmella eri kriteerillä, mitkä ovat opetuksellisuus, tutkimuksellisuus ja esimerkillisyys. BarLaurea on kehitetty t&k-toiminnan ja palveluprosessien toimintaympäristöksi opiskelijoille. Lähtökohtaisesti BarLaurea tukee opiskelijoiden palveluprosessien oppimista ja niiden testaamista ja kehittämistä aidossa palveluympäristössä. BarLaurea on jatkuvan kehitystyön ja tutkimusten kohteena, mikä tukee opiskelijoiden t&k-toimintaa. (Fränti & Pirinen 2005, 24.)

BarLaurea on sidottu tutkinto-opiskeluun osaksi opintojaksoja siihen liittyvin oppimistehtävin ja hankkein. Opiskelijoiden tuottama palveluprosessi liittyy osaksi oppimisprosessia palautejärjestelmän avulla. Palautteiden avulla kerätty tieto antaa opiskelijalle palautteen palveluprosessin onnistumisesta, mitä käytetään hyödyksi myös tutkimusaineistona. Näin palvelutehtävät ovat harjoitustilanteiden lisäksi konkreettisia tutkimus- ja kehittämistapahtumia. Tämä tukee opiskelijan kehittymistä t&k-toiminnassa ja sille ominaisessa työtavassa. BarLaureassa palveluiden tuottaminen ja kehittäminen eivät ole erillisiä tapahtumia, mikä tukee opiskelijan asiantuntevaa kehittymistä. (Fränti & Pirinen 2005, 26.)

BarLaurean toiminnasta oppimisympäristönä, niin oppimisen kuin opettamisen kannalta, on kerätty teemahaastatteluissa näkökulmia sekä opiskelijoilta, että opettajilta. Haastateltava C kertoo, että BarLaurean toimiminen ei aina ole saumatonta, koska opiskelijat joskus vastustavat omaa oppimistaan. Opiskelijat eivät aina näe BarLaureassa tapahtuvaa toimintaa oman uransa kannalta merkityksellisiksi, mutta Haastateltava C muistuttaa, että tämä on yksi tapa simuloida oikeaa työmaailmaa.

Haastateltava E kertoo, että opiskelijan kokemuksella BarLaurean toimiminen vaatii opiskelijalta motivaatiota. Toimiakseen BarLaurea vaati opiskelijoilta siihen mukaan lähtemistä. Pahimmillaan BarLaurea voi opiskelijasta tuntua pakkopullalta, mikä sitten voi tehdä BarLaureassa työskentelyn raskaaksi, ei pelkästään itselleen, vaan myös muille. Hyvin paljon on kiinni opiskelijasta itsestään, mutta opiskelijoita tulee myös osata tukea. BarLaureaan tulee myös osata suhtautua oikein ja loppujen lopuksi se on osa koulutusta ja siten se tulee suorittaa, huomauttaa Haastateltava E. Joskus BarLaurea esitetään uusille opiskelijoille pakkopullana vanhempien opiskelijoiden toimesta, mikä on omiaan vaikuttamaan opiskelijoiden ennako-odotuksiin BarLaureasta. BarLaureaa voitaisiin yrittää mainostaa täysin päinvastaisena paikkana, opintojaksona tai sen osana, missä ei tarvitse istua luokassa kirjoittamassa raporttia, vaan paikkana, missä pääsee tekemään asioita yhdessä kanssapöytäopiskelijoiden kanssa, huomauttaa Haastateltava E.

Haastateltava C:n mukaan BarLaurean vaatavuus johtuu osittain siitä, että BarLaurea on vapaasti kehittyvä ympäristö ja opiskelijoilla on vastuu sen toiminnasta sekä myös siitä, että BarLaurean tulee toimia viitenä päivänä viikossa ja asioiden on oikeasti pyörittävä. Haastateltava C vertaakin, että BarLaurea ei ole sama asia kuin luokkaopiskelu, missä voi aamulla miettiä, että jaksako mennä kouluun vai ei. Haastateltava C huomauttaa, että opiskelijoiden sitoutuminen BarLaureaan on aivan toista luokkaa ja se on yksi lisäarvo BarLaurealle. Se antaa todellisen kuvan siitä, mitä työelämä oikeasti on. BarLaurea on myös oppimisympäristönä monipuolinen siten, että se tuo melko todellisen kuvan työelämän kontekstin oppimiseen, niin todellisen kuin mitä se voi koulussa olla. Haastateltava D:n sanoin syy siihen miksi opiskelijat kokevat BarLaurean niin tärkeäksi, ja miksi he ovat niin motivoituneita ja sitoutuneita siihen, on merkityksellisyys. Opiskelijat kokevat BarLaureassa tehdyn kehittämistyön merkitykselliseksi koko loppuelämän kannalta ja koulu ja opiskelu ovat aidosti merkityksellisiä opiskelijan ammatillisessa kasvussa.

Haastateltava D:n mukaan voidaan ajatella, että on merkityksellisempää opiskella BarLaurean tyyppisessä oppimisympäristössä kuin vain opiskella kirjatietoa, jonka merkitys omaan elämään on ohuempi. Haastateltava C yhtyy Haastateltava D:n ajatukseen BarLaurean merkityksellisyydestä ja huomauttaa, että valmistuneilta opiskelijoilta saadussa palautteessa tulee esille BarLaurean oppimiskokemus. Se koetaan kiinnostavaksi ja sen merkitys hahmottuu vasta silloin, kun opiskelija siirtyy työelämään. Haastateltava C korostaa myös ryhmässä työskentelyn ja esimiestaitojen oppimista BarLaureassa, kun yhdessä tehdään ja opitaan ja samalla vaikutetaan myös toisten oppimiseen. Ryhmässä työskentelyn taidot ovat Haastateltava C:n mukaan tärkeitä myöhemmin työelämässä. Oikeassa kontekstissa työskentely, missä tuotosta tulee oikeasti saada aikaiseksi synnyttää konfliktitilanteita ja niiden ratkaisemistaitoja voi myös oppia BarLaureassa. Haastateltava D korostaa myös sosiaalisten taitojen merkitystä työelämässä. Opiskelijan oppimat taidot sosiaalisesti

reflektoimalla toisten opiskelijoiden kanssa, on paljon vahvempi kuin mitä se olisi kirjoja lukemalla. Tutkivan työtteen tuomat taidot ovat myös tärkeitä koko loppuiän. Haastateltava D arvioi, että BarLaurea kaltainen oppimisympäristö antaa edellä mainittuja valmiuksia kirjaoppimista vahvemmin.

Oppimisympäristönä BarLaurea on myös opiskelijalle turvallinen siinä mielessä, että siellä voi epäonnistua, sanoo Haastateltava C. Se on myös BarLaurean tarkoitus ja epäonnistumisista oppii yleensä enemmän kuin onnistumisista, vaikka onnistumiskokemukset antavat elämälle vahvuutta, muistuttaa Haastateltava C. Haastateltava D näkee, että tämän tyyppisessä oppimisympäristössä on kolme vaihetta, joista ensimmäinen on learning by success (onnistumisen kautta oppiminen), eli iloiset oppimiskokemukset, jotka ovat opiskelijalle iloisia. Toisena on learning by failure (epäonnistumisen kautta oppiminen) ja kolmantena learning by feedback (palautteen kautta oppiminen). Palautetta ei pidä nähdä vain pelottavana asiana, vaan Haastateltava D huomauttaa, että palautteesta voi oppia ja se kannattaakin ajatella positiivisena viestinä siitä, mihin suuntaan tulevaisuudessa kannattaa kehittää.

Haastateltava C näkee, että BarLaurean hyvät puolet verrattuna luokkaopetukseen ovat valtaiset. BarLaurea mahdollistaa syvän oppimisen luonnollisesti ja Haastateltava C:n mukaan voisi sanoa, että siellä ei voi oppia vain vähän, vaan siellä joko oppii tai ei opi. Haastateltava D muistelee omia opiskeluitaan ja huomauttaa, että ne asiat, jotka ovat oikeasti olleet merkittäviä, ovat jääneet mieleen ja kestävät mukana. Hän vertaa, että se merkittävä kasa kirjatietoa, mikä on unohtunut, on tietenkin merkityksellinen kasa tietyssä mielessä, mutta hänelle sillä ei ole merkitystä. Täten Haastateltava D näkee, että tämän tyyppisessä opiskelussa hyviä puolia on se, että se on merkittävää ihmisen ammatillisen kasvun kannalta ja se kiinnittyy ammatillisen kasvun juonteeseen.

BarLaureaan haluttiin oikeaa asiakasvirtaa, jotta voidaan oppia palveluosaamista ja tästä Laurea on saanut hyvää palautetta, että Laureasta valmistuneilla restonomeilla on se osaaminen, sanoo Haastateltava C. Hän samalla vertailee Laureasta valmistuneita restonomeja tradenomeihin ja huomauttaa, että restonomeilla on valtavan paljon parempi palveluosaaminen kuin tradenomeilla. Hän muistuttaa, että nämä ovat niitä taitoja, mitä BarLaureassa oppii, koska näitä ei voi kalvolle piirtää ja selittää mistä palveluosaaminen syntyy. Haastateltava D muistuttaa myös merkityksellisyydestä tässä asiassa. Kun palvelu nähdään merkityksellisenä, niin se tuottaa palveluasennetta. Merkityksellisyyden puuttuessa palvelutilanteessa oppiminen saattaa jäädä puutteelliseksi.

Haastateltava D näkee BarLaureassa myös kritiikin kohteita. Hänen mukaan BarLaurea on asettanut uudenlaisia haasteita opettajille ja se aiheuttaa kognitiivista kuormittavuutta



opettajille ja opiskelijoille. BarLaurea edellyttää myös sosiaalista pärjäämistä niin opettajilta kuin oppilailta, mikä voi olla hankalaa joillekin. Hän tosin muistuttaa, että oppiminen on kestävämmällä pohjalla, kun se tulee ammatillisella puolella tämän tyyppisen ympäristön välityksellä.

Haastateltava E kertoo, että BarLaurea koettiin isoksi osaksi omaa koulutusta ja oppimista ja siitä syntyi opiskelijoilla halu kehittää tätä oppimisympäristöä. Haastateltava E kertoo uuden kehittämistä BarLaureaan erittäin hienoksi ja hauskaksi kokemukseksi, koska sitä ei ollut koskaan aikaisemmin tehty. Motivaatiota löytyi siitä, että hanketta pääsi itse tekemään ja päättämään minkälainen siitä tulee. BarLaurea ja Laurea antoivat hyvinkin pitkälle vapaat kädet ravintola Flow'n kehittämisessä ja suunnittelussa.

Haastateltava F kokee hyötynensä todella paljon saadessaan olla osana tilamuutosprojektia. Projektissa mukana olo siinä tehtävässä, missä hän oli, oli hänelle ensimmäinen työtehtävä vastaavassa asemassa ja nykyään hän työskentelee vastaavissa tehtävissä kuin mitä hän teki projektin aikana.

Haastateltava B:ltä kysyttiin, miten BarLaureassa otetaan huomioon kestävä kehitys erityisesti ekologisesta näkökulmasta. Hänen mukaansa BarLaureaan valitaan tuotteita ja raaka-aineita myyntiin ja valmistukseen hyvin pitkälti kustannusten mukaan. Haastateltava B muistuttaaakin, että sisään ostettavilla tuotteilla tulee olla hyvä hinta-laatu-suhde. Keittiöpäällikkö on tuonut mukanaan näkemystä luomu- ja lähiruusta ja Luomutukku onkin yksi BarLauraen yhteistyöyrityksistä. Yhteistyö Luomutukun kanssa on alkanut vuonna 2011. BarLaureassa tehdään myös tuotekehitystä Luomutukulle, huomauttaa Haastateltava B. Hän muistuttaa, että ruuan hinnoittelussa tosin tulee olla tarkkana, koska opiskelijaruokailusta ei saa paljon rahaa. Haastateltava B sanoo, että luomuruuan osuutta BarLaurean ruuasta on vaikea arvioida, mutta hän arvioi, että noin vajaa 80 % BarLaurean ruuasta on luomua.

Haastateltava B:n mukaan BarLaureassa otetaan myös huomioon energian- ja veden kulutus sekä kierrätys. Hän sanoo, että nämä asiat opiskellaan opintojaksojen teoriaosuuksilla ja BarLaureassa niitä sitten pyritään toteuttamaan käytännössä. BarLaurean laitteissa tosin ei ole energian ja veden kulutuksen mittareita, huomauttaa Haastateltava B. Syntyvän jätteen määrää pyritään myös jatkuvasti vähentämään ja Haastateltava B kertookin, että esimerkiksi kaikki kahvilan tuotteet ovat biohajoavia. Haastateltava B:n mukaan uusia keittiölaitteita on suunnitteilla hankkia, koska vanhojen laitteiden korjaamiseen menee jatkuvasti paljon rahaa.

#### 4.4 BarLaurea alussa

Haastateltava A:n mukaan BarLaurean aivan ensimmäiset toiminnot alusta alkaen olivat lounas buffet, kahvila ja kokouspalvelut. Kokouspalveluiden kysyntä on aikojen saatossa kasvanut ja nykyään harjoittelija toimii tapahtumakoordinaattorina BarLaureassa. Kokouspalveluiden toiminnasta vastaavat niin ikään opiskelijat.

Alussa kahvila toimi samoissa tiloissa BarLaurean lounas buffetin kanssa Leppävaaran yksikön alakerrassa, mutta Haastateltava A huomauttaa, että opiskelijamäärien lisääntyessä tuli ilmi, että alakerran ruokailutila on liian ahdas. LdB-mallin kehittyessä eri opintojaksoilla alettiin Haastateltava A:n mukaan käydä läpi Leppävaaran toimitilan tilanmuutostarpeita. Muutoksia tarkasteltiin koko toimitilan kannalta.

#### 4.5 BarLaurea ja tilamuutos

Lasse Karvonen on tehnyt vuonna 2008 koko Laurean Leppävaaran tilojen muutostyöhön liittyvän opinnäytetyön Laurean Leppävaaran toimitilojen muutosprojekti 2007. Karvosen opinnäytetyö voidaan nähdä osana Laurean tilakehitys 2007 -projektia, minkä tavoitteena oli kehittää Laurean Leppävaaran tiloja viihtyisämmäksi sekä käytännöllisemmäksi ja vastaamaan paremmin Laurean ammattikorkeakoulun tarpeita ja vaatimuksia. Karvonen toimi itse projektissa projektipäällikkönä. Projektin tärkeimpiä päämääriä olivat oppimisympäristöjen, palveluiden ja työ- ja aulatilojen toimivuuden ja visuaalisen ilmeen kehitys. (Karvonen 2008, 7-12.) Laurean tilakehitys 2007 -projekti mahdollisti uusien tilojen synnyn BarLaurean oppimisympäristön käyttöön. Projektin päätyttyä uusina BarLaurean oppimisympäristöinä avattiin Kahvila Beat sekä a la carte Flow. (Karvonen 2008, 14.)

Lounasbuffetin ja kahvilan toiminta samoissa tiloissa nähtiin hankalaksi ja kasvavien asiakasmäärien vuoksi tarve tilamuutoksille kasvoi. BarLaurean asiakasmäärä oli kasvanut niin suureksi, ettei kaikille asiakkaille aina löytynyt istumapaikkaa ja kahvilan toiminta samoissa tiloissa omalta osaltaan hankaloitti lounasaikana ravintolan toimintaa. Tämän lisäksi kahvilan ilmapiiriä keskellä ravintolaa ei koettu viihtyisäksi. (Karvonen 2008, 15)

Laurean tilakehitys 2007 -projekti suoritettiin laajalti Laurean omien opiskelijoiden voimin. Karvonen itse suoritti omaa työharjoitteluaan projektipäällikkönä ja projektiorganisaatioksi perustettiin opiskelijatyöryhmä. Opiskelijatyöryhmä koostui lehtori Marjo Pääskyvuoren opintojakson opiskelijoista. Projekti oli osana opintojaksoa. (Karvonen 2008, 17.)

Haastateltava F kertoo, että vuonna 2007 Laureassa arvioitiin ravintola-, aula-, kahvila- ja osa luokkatiloista kehittämistä varten. Arvioinnin perusteella päätettiin, mitä muutoksia niihin

pitää tehdä, koska Laureassa oli saatu vahvoja viestejä siitä, että kaikki palvelut ja tilat eivät toimi niin kuin niiden pitäisi toimia. Tilamuutos oli tarpeellinen, koska jotkin palvelut olivat väärissä paikoissa ja esim. ravintolakapasiteetti ei ollut riittävä. Haastateltava B muistuttaa, että kahvila haluttiin myös tuoda keskiöön sisääntulon läheisyyteen. Kahvilan siirtyminen omiin tiloihin on vapauttanut lisää tilaa lounasbuffetin käyttöön ja kahvila on nyt myös helpommin löydettävissä, kertoo Haastateltava B. Haastateltava F:n mukaan aulatilojen ulkonäkö vaati myös muutosta. Arviointivaiheessa oli mukana tilamuutosprojektin projektijohtajan lisäksi toimitilajohtamisen opiskelijoita.

Tilamuutos-projektissa mukana olleet opiskelijat saivat hyvinkin vapaat kädet toteuttaessaan omia projektejaan, kertoo Haastateltava F. Hän kertoo, että tilamuutos-projektissa toimi apuna opiskelijatyöryhmiä, mitkä toimivat projektipäällikön antamien tehtävänantojen mukaisesti osana projektia. Opiskelijatyöryhmät niin ikään toimivat hyvin itsenäisesti saavuttaakseen tehtävänannon mukaiset lopputulokset. Opiskelijatyöryhmien kanssa toimiminen on haastavaa siinä mielessä, että opiskelijat eivät ole vielä alansa ammattilaisia, joten lopputulokset eivät aina välttämättä ole toivotunlaisia, lisää Haastateltava F.

Haastateltava F kertoo, että tilamuutosprojektissa oli mukana myös arkkitehti, joka sitten toteutti niitä asioita, mitä opiskelijavoimin oli laadittu. Arkkitehti ja suunnittelijat vastasivat vain lähinnä ulkonäöllisistä seikoista. Tuotteiden kilpailutusvaiheessa opiskelijat olivat jälleen mukana, lisää haastateltava F. Hänen mukaan arkkitehti oli hyvin sisäistänyt sen, mitä tilamuutosprojektilta haluttiin. Arkkitehti ehdotti kaluste- ja materiaalivevaihtoehtoja projektipäällikön toiveiden mukaan siirrettävyydeltään, tyyliltään jne. Materiaalit ja kalusteet valittiin niiden käytettävyyden, kestävyys ja värien mukaan. Yleisesti kalusteiden ja materiaalien tuli olla edustavia.

Haastateltava F:n mukaan tilojen arviointi ja ongelmien kartoitus suoritettiin haastattelemalla Laurean henkilökuntaa ja opiskelijoita mahdollisimman laaja-alaisesti, jotta eri ryhmien näkökulmat tulisivat mahdollisimman hyvin esille. Tiloja arvioitiin myös vertaamalla niitä muihin oppilaitoksiin ja muihin vastaaviin tiloihin. Tiloista tehtiin myös käyttöastetutkimus.

Haastateltava F:n mielestä kaikki asiat eivät menneet aivan toivotulla tavalla koko tilanmuutoshankkeen kannalta. Tilamuutosprojektin päätyttyä muutoshanke ikään kuin pysähtyi ja jotkin asiat, mitkä olisi vielä tilamuutosprojektin jälkeen pitänyt kehittyä ja kehittää eteenpäin, eivät kuitenkaan ole kehittyneet tämän jälkeen. Tästä huolimatta Haastateltava F kokee, että aulan kahvila ja värimaailma toimivat hyvin projektin aikataulun huomioon ottaen. Aulan kahvilankin tosin oli tarkoitus kehittyä enemmän, hän lisää. Sinne oli

tarkoitus tuoda vaihtuvia ruokakonsepteja, keittolounaita ja panineja, niin tämä kehitys ei ole jatkunut projektin jälkeen enää toivotulla tavalla.

Lisäkapasiteetti, mikä saavutettiin tilamuutoksella, ei edelleenkään tosin ole riittävä. Haastateltavat A ja B tuovat molemmat esille lounasbuffetiin nykytilanteeseen liittyviä ongelmia tilanpuutteen vuoksi. Haastateltava A:n mukaan BarLaurea toimii tällä hetkellä aivan äärirajoilla, koska asiakasmäärä on lähes kaksinkertaistunut siitä mitä se aivan alussa oli ja keittiön tilat, uunikapasiteetti ja säilytystilat ovat tästä kehityksestä jäljessä. Haastateltava B:llä on samankaltainen näkemys tuomalla esille lounasbuffetin toiminnasta samoja asioita kuin Haastateltava A. Remontin jälkeen kahvilan tuoma lisätila lounasbuffetin käyttöön on riittämätön. Asiakaspaiikkoja on käytössä Haastateltava B:n mukaan 700 ja päivän aikana voi parhaimmillaan olla 900 asiakasta ja ruokailu pitäisi saada hoidettua kahdessa tunnissa. Siten linjaston ja kassojen määrän lisääminen ei yksin auttaisi, koska istumapaikkoja ei silti olisi riittävästi. Keittiön varasto- ja kylmätilat alkavat myös käydä riittämättömiksi, huomauttaa Haastateltava B.

Yleisellä tasolla tilamuutosprojektista saatu palaute on ollut hyvää, sanoo Haastateltava F. Hänen mukaan tämä on hyvin yleistä siinä tapauksessa, missä tarve muutokselle on jo pidempään ollut olemassa. Projekti valmistui aikataulussaan ja uusi ilme oli todella siisti verrattuna siihen, mikä se Laureassa aikaisemmin oli. Haastateltavat F ja A molemmat huomauttavat haastatteluissa, että kun Leppävaaran Laurealla ei varsinaisesti ollut vastaanottopistettä, niin kahvilasta muotoutui samalla neuvontapiste, missä kahvilan työntekijät neuvovat vierailijoita oikeisiin tiloihin. Erityisesti tapahtumissa vastaanottotiski toimii Haastateltava F:n mukaan todella hyvin.

A la carte Flow'n kehittäminen oli osa Laureassa tapahtuvaa tilamuutosprojektia. A la carte Flow -ravintola on syntynyt Laurean Leppävaaran toimipisteeseen niinkään opiskelijavoimin. Laurea tilakehitys 2007 -projektin yhteydessä Noora Alén ja Maisa Lieto suunnittelivat ja toteuttivat Flow-ravintolan toimimaan osaksi BarLaurea-konseptia. Fyysisesti Flow avattiin entisten BarLaurean kabinettitilojen paikalle (Alén & Lieto 2007, 7).

Flow'n suunnittelun taustalla on ollut tarve oppimisen monipuolistamiselle marata-alalla Laurea Leppävaarassa (Alén & Lieto 2007, 5). Ravintola on suunniteltu innovatiiviseksi ja muuntautumiskykyiseksi toiminta- ja oppimisympäristöksi. Oppimisympäristönä Flow on suunniteltu Laurean LbD-mallin mukaisesti edistämään opiskelijoiden t&k&i-osaamista. (Alén & Lieto 2007, 2.)

Haastateltava E:n mukaan ajatus a la carte -ravintola Flow'n perustamisesta lähti opiskelijoista itsestään, mitä opettajat tukivat. Haastateltava E jatkaa, että Flow'n idea ja

toiminta kehittyivät pitkän prosessin tuloksena, minkä aikana uuden oppimisympäristön toimintaa kerittiin esittelemään jopa ulkomailla asti, mistä Flow'n kehittämiseen saatiin hyvää palautetta. Opiskelijoille Flow-hanke vaikutti aluksi paljon pienemmältä kokonaisuudelta, mutta hankkeen edetessä se alkoi kasvaa ja levitä. Uuden kehittäminen BarLaureaan koettiin Haastateltava E:n mukaan mielekkääksi, mikä antoi myös suuntaa tulevaisuudelle.

Haastateltava E:n mukaan Flowta ei missään vaiheessa pyritty viimeistelemään, vaan se on tarkoituksella jätetty kehitettäväksi. Living lab ideaa toteuttaen Flow jätettiin kehitettäväksi myöhemmille opiskelijoille. Periaatteessa ravintola on alun perin tarkoitettu helposti muokattavaksi, missä valmiita, ehdottomia malleja ei ole: manuaalit, kassajärjestelmät, sisustus on kaikki muutettavissa. Alun perin Flow'n avatessa ovensa, siellä tarjoiltiin pohjoismaalaista ruokaa. Tällä haluttiin tuoda opiskelijoille kotimaista ruokaa ja raaka-aineita. Samoin ravintolan sisustamisessa vaalittiin suomalaista perinnettä käyttämällä kotimaista puuta. Ravintolan yleisilmeestä Haastateltava E kertoo, että siitä haluttiin luoda valoisa, viihtyisä ja tunnelmallinen tila. Sisutuksella haluttiin luoda tilasta valoisa ja avara, mutta samalla lämminhenkinen. Sisustus ja välineiden hankinta vaatii tietenkin taloudellisia resursseja, mutta Laurea tarjosi riittävät resurssit hankkeeseen, eikä lopputulos jäänyt kompromissiksi, huomauttaa Haastateltava E. Haastateltava A:n mukaan rajalliset resurssit tulevat siinä mielessä vastaan, että Flow-ravintolassa ei voida tarjoilla useita eri ruokalajeja tästä syystä. Ravintola Flowta ei perustettu pelkästään ravintolaksi vaan yhtä paljon oppimisympäristöksi, lisää Haastateltava E.

Haastateltava E jatkaa, että opiskelijat saivat itse viedä omaa ajatustaan ja visiotaan Flow:sta vapaasti eteenpäin, mutta eteenkin teoreettiselta puolelta opettajat antoivat ohjausta. Valmiita malleja ei ollut käytettävissä, koska Flow oli hankkeena aivan jotain uutta ja siten mallit oli kehitettävä itse.

Haastateltava B:n mukaan Flow'n parhaita puolia on se, että se on helposti muokattavissa ja muunneltavissa ja opiskelijat voivat toteuttaa omia ideoitaan laaja-alaisesti. Haastateltava B lisää myös, että Flow on tuonut hyvän lisän kokouspalveluiden toimintaa, kun vierailijoille on tarvetta a la carte -tarjoiluun, voidaan se helposti keskittää Flow'n tiloihin.

#### 4.6 BarLaurea tulevaisuudessa

Haastateltava A kertoo, että Flow-ravintolaan on ollut suunnitteilla baaritoimintaa pari vuotta sitten ja opintojaksoilla opiskelijoiden toimesta baaritilaa jo suunniteltiin ja piirustukset kilpailutettiin. Baarin toteutuksesta syntyvät kustannukset myös kilpailutettiin. Samanaikaisesti Laureassa käynnistettiin tilojen kartoitus, minkä johtopäätöksenä oli, että

tilat Leppävaaran yksikössä ovat käyneet liian ahtaaksi, kertoo Haastateltava A. Korvaavia toimitiloja etsitään jatkuvasti, joten baaritoimintoja ei lähdetty toteuttamaan. Haastateltava B kertoo myös suunnitteilla olevasta baaritoiminnan mahdollistavasta oppimisympäristöstä. Juomatietoisuuden opintojaksolla ei tällä hetkellä ole omia harjoittelutiloja ja Haastateltava B:n mukaan baaritiskiä on suunniteltu kahvila Beatin tiloihin. Baaritiskin rakentaminen ja baaritoimintojen lisääminen BarLaurean palveluvalikoimaan kahvila Beatin tiloihin ei Haastateltava B:n mukaan vaatisi suurempia muutoksia kahvilan fyysisiin tiloihin, koska sinne tarvittaisiin vain baaritiskin rakentaminen sekä tarvittavien kylmäsäilytystilojen hankkiminen. Haastateltava A huomauttaa, että baari olisi myös toteutettuna ollut kompromissi eikä aivan sitä, mitä olisi haluttu, joten sitä ei missään vaiheessa viety loppuun.

Haastateltava A:n mukaan Leppävaaran Laureassa on ollut myös puhetta majoitusalan oppimisympäristön kehittämisestä. Hänen mukaan esimerkiksi vastaanottotoimintaa voitaisiin harjoitella Lobbyn kautta. Hotelleissa käytettäviä ohjelmistoja voitaisiin myös harjoitella Leppävaaran yksikössä. Lähtökohtaisesti on kuitenkin ajateltu, että opiskelijat hakevat aitoa majoitusalan työkokemusta harjoitteluiden kautta. Asiakaspalvelutoimintaa voidaan harjoitella BarLaurean kautta, jatkaa Haastateltava A. Haastateltava E kertoo myös majoitusalan oppimisympäristön kehittämisestä, että hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoilla yleensä herää kysymys, että missä Laurean opiskelussa ja oppimisympäristöissä esiintyy hotellialan koulutus. Haastateltava E:n mukaan jälkikäteen voidaan sanoa, että asiakaspalvelu on hyvinkin pitkälle sama eri työtehtävissä. Haastateltava E on sitä mieltä, että BarLaureassa pitäisi voida enemmän painottaa sitä, että asiakaspalvelu on se varsinainen asia, mitä opiskellaan ja tietyt asiat ovat samoja vaikka työtehtävä on eri.

Haastateltava A:n mukaan BarLaurean kehittymiseen vaikuttaa tällä hetkellä paljon se, että Leppävaaran yksikön tilat eivät mahdollista toiminnan laajentamista. Hän jatkaa, että ihanteellista olisi, jos Laurealle saataisiin uudet toimitilat, mitkä voitaisiin alusta asti suunnitella aivan itse, mutta hän ei pidä sitä todennäköisenä vaihtoehtona. BarLaurea on alusta pitäen rakennettu vanhoihin tiloihin ja se on vaikuttanut siihen, että jotkin asiat siellä eivät oikein toimi niin kuin pitäisi. Esimerkiksi astiahuolto on vääränlainen, koska puhtaat ja likaiset astiat liikkuvat paljon keittiön kautta, varastointi ja säilytystilat ovat epäkäytännölliset tai pienet, huolto- ja siivoustilat ovat alkeellisen pienet, huomauttaa Haastateltava A. Haastateltava A sanoo, että monin tavoin BarLaurea ei ole niin hyvä kuin mitä se voisi olla, mutta nykyisillä tiloilla on pärjätty. Isommat tilat mahdollistaisivat myös uusien opintojaksojen ja kehityslinjojen kehittämisen, huomauttaa Haastateltava A.

Marata-alan opiskelijajapaikkoja on jouduttu leikkaamaan Laureassa ja se tuo mukanaan uudet haasteet. Haastateltava C myöntää, että jossain määrin BarLaurean toimintamalleja joudutaan nyt katsomaan uudestaan. Hän huomauttaa, että nimenomaan BarLaurean ansiosta

suurempiin aloituspaikkojen leikkauksiin ei kuitenkaan jouduttu, koska ministeriö näki BarLaurea-oppimisympäristön niin merkitykselliseksi, että alkuperäisiä leikkausvaatimuksia kohtuullistettiin. Haastateltava C vakuuttaa, että BarLaurean toiminta pystyy kuitenkin jatkumaan.

Haastateltava C näkee BarLaurean kehittyneen hyvin alkuperäisten ajatusten mukaan, mutta t&k-toimintaa hän toivoisi näkevän BarLaureassa enemmän. Hän ymmärtää, että se voi olla vaikeaa toteuttaa, koska BarLaureassa on toimintojen kanssa kiire ja paine päällä tuottaa palvelua, mihin hän on hyvin tyytyväinen. Hän näkee, että se voi olla vasta kehittymässä oleva asia BarLaureassa. Haastateltava C:n mukaan, t&k-toiminta on tämän päivän työelämässä selviämisen taito, että pystyy nopeissa muutoksissa toimimaan ja sopeuttamaan toimintaansa. Hän huomauttaa, että monet restonomit menevät esimiestehtäviin, mihin yleensä selkeästi kuuluu kehittämistavoitteita tehtävänkuvaan.

BarLaurean kehityksen lähivuosina Haastateltava C näkee pieninä muutoksina, lähinnä sisäisinä. Isoja radikaaleja muutoksia ei ole näköpiirissä. Hänen mukaan jatkuva kehittäminen ja ylläpitäminen on tärkeää ja se mikä toimii tänään ei välttämättä toimi huomenna. Jos asioiden antaa mennä omalla painollaan, ne alkavat hiljalleen liukua otteesta ja kehitys menee taaksepäin. Haastateltava D toivoo näkevänsä ympärillä olevan työyhteisön toimivan yhteistyössä BarLaurean kanssa siten, että BarLaurea olisi selkeästi t&k-orientoitunut paikka, missä toimialan etuja kehitetään ja viedään eteenpäin yhdessä. Hän näkee, että ajatusten, kuten yhdessä tekemisen co-creationin (yhteiskehittely) etujen ja haittojen ymmärtäminen koko kentässä voisi olla yksi tulevaisuuden näkökulma. Haastateltava D pohtii, että miten roolitusta voisi muuttaa siten, että toimijakenttä arvostaisi BarLaureaa alan tutkijana ja edelläkävijänä. Hän mainitsee, että tutkimusten mukaan ylipäätään työelämä arvostaa heikosti korkeakouluissa tehtävää tutkimustoimintaa. Hän näkee, että BarLaureassa voisi olla hyvä mahdollisuus saattaa tämä asia paremmalle mallille. Haastateltavat C ja D molemmat vastaavat kysyttäessä, että BarLaureaan on kohdistettu kiinnostusta työelämän puolelta, Haastateltava D:n mukaan enemmän kuin keskimäärin, mutta tässä asiassa voisi vielä mennä eteenpäin.

## 5 Yhteenveto BarLaurean kehityksestä

BarLaurea-oppimisympäristön kehittämiseen vaikutti uuden ammattikorkeakouluopiskelun edellyttämä työelämälähtöisyys, yritysten kanssa toimiminen sekä kehittämistoiminta. Leppävaaran Laureassa lähdettiin kehittämään uudenlaista oppimisympäristöä perinteisen opetuskeittiöympäristön sijaan, mikä vahvistaa opiskelijan kehittämis- ja palveluosaamista. BarLaurea kehitettiin mahdollisimman autenttiseksi oppimisympäristöksi opiskelijoita varten ja sen kehitys alkoi jo ennen kuin Laurean Leppävaaran toimipiste avattiin.

BarLaurea avattiin lounas buffet-, kahvila- ja kokouspalvelutoiminnoilla. Vuonna 2007 toteutettiin mittava tilamuutosprojekti koko Leppävaaran yksikössä, missä BarLaurean tilat olivat myös merkittävän muutoksen kohteena. Erityisesti lounasbuffetin ja kahvilan toimiminen samoissa tiloissa hankaloitti molempien palvelutoimintojen toimintaa, eikä kahvilan ilmapiiri ollut mieluisa, sen toimiessa samoissa tiloissa lounas buffetin kanssa. Tilamuutoksen seurauksena kahvila siirrettiin Laurean Leppävaaran toimipisteen keskiöön, aulaan, sisääntulon läheisyyteen täysin omiin tiloihinsa, mikä paransi huomattavasti kahvilan viihtyvyyttä ja vapautti tilaa ahtaaksi käyneisiin lounas buffetin tiloihin. Kahvila sai nimekseen Café Beat. Kahvila toimii myös samalla Laurean Leppävaaran yksikön vastaanottopisteenä, tai enemmänkin neuvontapisteenä, missä kahvilatyöntekijät samalla neuvovat vierailijoita löytämään etsimänsä tilat. Neuvontapisteen nimeksi tuli Lobby Laurea. Samanaikaisesti tilamuutosprojektin kanssa oli käynnissä ala carte -ravintolan kehittäminen lounasbuffetin tilojen viereen. A la carte -ravintola sai nimekseen Flow.

## 6 Tutkimustulokset

BarLaurea kehitettiin alun perin vastaamaan paremmin niitä vaatimuksia, joita opiskelijoilta tulevaisuuden työelämässä vaaditaan. Oppimisen laadun parantaminen oli haastatteluiden perusteella se syy, miksi BarLaureaa alettiin kehittää Laureassa. Kuten haastatteluista käy myös ilmi, BarLaurea on kehitetty uutta luovaksi oppimisympäristöksi, jossa opiskelijat ovat itse kehittämisessä mukana, työskentelevät ja oppivat yhdessä kanssaopiskelijoiden kanssa ja oppimaansa pääsee myös testaamaan käytännössä autenttiseksi luodussa oppimisympäristössä. BarLaurea toi mukanaan myös aidon asiakaspalvelutoiminnan ja kehittämismahdollisuudet, jotka ovat siten synnyttäneet uusia toimintoja, missä opiskelijat voivat oppia uutta ja enemmän, monipuolisemmin. Voidaan nähdä, että BarLaurea on jo alusta pitäen kehitelty oppimisympäristöksi, joka täyttää Åhlbergin korkealaatuisen oppimisen periaatteet siltä osin, että siellä toimitaan aidossa ympäristössä ja tehdään kehitystyötä. Parhaimmassa tapauksessa kehitystyö johtaa uusiin tekemisen mahdollisuuksiin (Flow, Beat jne.), mikä monipuolistaa opiskelijoiden mahdollisuuksia oppia uutta ja kehitystyötä tehdään jatkuvasti. Samalla, kun BarLaureaa kehitetään ja se kehittyy, se luo uusia mahdollisuuksia opiskelijoille, mikä lisää omalta osaltaan kehittämistoimintaa entisestään, kun luodaan uusia toimintoja tai toimintamalleja.

Åhlbergin teoriaa korkealaatuisesta oppimisesta BarLaureassa tukee se, että oppiminen tapahtuu mahdollisimman autenttisessa ympäristössä, missä opiskelijat ovat jatkuvasti mukana tutkimus- ja kehittämistoiminnassa ja soveltavat omaa osaamistaan yhdessä kanssaopiskelijoiden kanssa ja opiskelijoilla on vastuu omasta tekemisestään ja oppimisestaan. Haastattelujen perusteella opiskelijoiden sitoutuminen BarLaurean toimintaan



on korkeaa luokkaa ja oppiminen koetaan BarLaureassa merkitykselliseksi, milloin oppiminen on kestävämmällä pohjalla.

Oppimisessa Åhlberg korostaa sen mielekkyyttä ja huomauttaa, että mielekkäintä se on silloin, kun se liitetään osaksi omaa elämää. Tämä asia nousi esille myös haastatteluissa. BarLaurea koetaan opiskelijoiden toimesta parhaimmillaan mielekkääksi, mutta joskus opiskelijat myös vastustavat oppimista BarLaureassa. Oppimisen merkityksellisyys kuitenkin haastattelujen perusteella havaitaan viimeistään valmistumisen jälkeen, työelämässä, milloin BarLaureassa ja Laureassa oppiminen on huomattu merkitykselliseksi oman elämän ja ammatillisen osaamisen kannalta. Opiskelu BarLaureassa kehittää myös sosiaalisia taitoja, kun opiskelijat toimivat yhdessä. Åhlberg mainitsee myös, että yhdessä oppiminen on suositeltava tapa toimia.

Laurean tilamuutos ja siihen liittyvä a la carte Flow'n avaaminen ovat hyviä esimerkkejä korkealaatuisen oppimisen toimimisesta Laureassa ja BarLaureassa. Näissä molemmissa projekteissa opiskelijat ovat olleet vastuullisessa asemassa ja tärkeänä osana tutkimus- ja kehittämistoimintaa ja lopulta vielä toteutuksessa. Projektit ovat vaatineet opiskelijoilta laaja-alaista tutkimustyötä, mikä syventää oppimisen laatua ja merkitystä, koska opiskelijat kokevat itse olevansa vastuullisia työstään ja siten se on ollut aidosti osa heidän elämäänsä.

Laurean Leppävaaran yksikössä tilamuutos katsottiin tarpeelliseksi, koska perinteisen luokkaopiskelun rinnalle on Laureassa keskitytty erilaisten oppimisympäristöjen kehittämiseen. Tätä kehitystä tukeakseen toimitilojen tulee soveltua näihin oppimisympäristöihin. (Karvonen 2008, 14) Sosiaaliseen kestäväan kehitykseen kuuluu koulutuksen takaaminen ja siten koulutuksen ja siihen tarvittavien toimitilojen kehittäminen palvelee kestävää toimintaa. Laurean muokatessa koulutustaan enemmän työelämälähtöiseksi eri oppimisympäristöjen kautta, se palvelee nykyisiä ja tulevia opiskelijoita tulevaisuuden työelämässä.

Syksyllä 2007 Leppävaaran tiloihin muutti myös lisää opiskelijoita ja opettajia Stadia-ammattikorkeakoulusta (Karvonen 2007, 14). Tilamuutos palveli siten myös palveluiden saatavuuden parantamista kasvavassa yhteisössä. BarLarean uudet ruokapalvelut kahvila Beat ja ravintola Flow lisäsivät ruokapalveluiden tarjontaa ja palveluiden saatavuutta. Kahvilan sijainti lounasravintolan yhteydessä vapautti istumatilaa ravintolan asiakkaille, mikä jo ennen Stadia-ammattikorkeakoulun tuomaa uutta asiakaskuntaa oli käymässä ahtaaksi. Palveluiden saatavuuden ja toimivuuden parantaminen palvelevat siis sosiaalista kestävyttä Laurean Leppävaaran toimipisteessä. Uusi BarLaurea Lobby edistää palveluiden saatavuutta erityisesti vierailijoille, joilla on ollut hankaluuksia löytää opasteiden avulla oikeisiin tiloihin.

Alusta alkean ravintola Flow suunniteltiin siten, että sisutuksessa ja ruokalalajeissa keskitytään pohjoismaalaisuuteen ja suomalaisuuteen (Alén & Lieto 2007, 17). Ravintolan sisustus ja ruokalista alusta alkaen on siis vaalinut kotimaista ja pohjoismaista kulttuuria. Ravintolan toiminta on suunniteltu siten, että se tukee osaamisen kehittämistä ja aluekehitystä. Flow:ssa pyritään mukailemaan tulevaa työelämän kehitystä ja siitä on pyritty luomaan motivoiva oppimisympäristö opiskelijoille, missä jokainen opiskelija voi oppia uutta ja myös tuoda uusia ideoita esille (Alén & Lieto 2007, 22-24). Valmiudet ja mahdollisuudet ekologisesti kestävästä kehityksestä tukevaan ruokapalvelutoimintaan BarLaureassa ovat siis olemassa, ainakin projektiluonteisesti. Oppimisympäristön ollessa mahdollisimman motivoiva opiskelijalle, on mahdollista taata miellyttävä ja tehokas opettamismenetelmä opiskelijoille.

Ekologista kestävästä kehityksestä silmällä pitäen BarLaureassa on jo tehty toimenpiteitä kierrätyksen ja raaka-aineiden ympäristövaikutukset huomioiden. Energiansäästöä tarkkaillaan myös ohjesääntöjen avulla, mutta vanhentunut laitteisto ei mahdollista kulutetun energian määrää, eikä oletettavasti vanhentunut laitteisto myöskään vastaa parhaalla mahdollisella tavalla nykyisiä energiansäästövaatimuksia.

## 7 Johtopäätökset

Kuten kappaleessa 3.2 mainitaan, Åhlbergin teorian mukaan korkealaatuisen koulutuksen tulee olla mielekästä, syvää ja uutta luovaa. Erityisesti Laurean entisiä opiskelijoita haastatellessa ilmeni, että opiskelijat ovat kokeneet uuden luomisen niin BarLaureassa kuin Laureassa yleensäkin mielekkääksi ja tärkeäksi oman ammatillisen osaamisensa kannalta. BarLaurea on myös jatkuvasti uutta luova oppimisympäristö, mistä selkeimpinä viitteinä ovat uudet palvelukonseptit, mitä BarLaureassa on kehitelty. Esimerkiksi Flow, mikä on kehitetty BarLaureaan, on toiminnaltaan kehitetty siten, että se on vapaasti muokattavissa vielä eteenpäin, mikä tukee uuden luomista BarLaureassa ja Laureassa ylipäättänsä.

On syytä huomata, että Åhlbergin teorian mukaista korkealaatuista oppimista ei tapahdu Laurea-ammattikorkeakoulussa vain BarLaureassa, vaan yhtymäkohtia voidaan tehdä myös Laurean LbD-malliin yleensä. BarLaurea on kehitelty Laurean pedagogisten arvojen pohjalta, joten jatkotutkimus verrata Åhlbergin teoriaa Laurean pedagogisiin periaatteisiin ja toimintamalleihin yleensä auttaisi ymmärtämään miten korkealaatuinen oppiminen toimii Laureassa kokonaisuutena. BarLaurean ei pitäisi olla mitenkään poikkeuksellinen oppimisympäristö Laurean koulutuksellisten arvojen kannalta, vaan oletettavasti kaikki Laurean oppimisympäristöt on kehitelty samojen arvojen pohjalta. Vaikka tässä tutkimuksessa ei tarkastella Laureaa kokonaisuutena, voidaan arvioida, että Laurean oppimisympäristöt ja LbD-malli ovat hyvin Åhlbergin korkealaatuisen oppimisen teorian mukaiset. LbD-mallin mukaisesti BarLaureassa tuotetaan uutta osaamista t&k-hankkeissa ja yhdessä työelämän

kanssa tehtävistä projekteista, missä opiskelijat hyödyntävät omaa osaamistaan ja oppimaansa. Laureassa tehtävä Living Lab -toiminta tukee myös korkealaatuista oppimista, koska Living Lab -toiminnan mukaisesti Laureassa kehitetään toimintaa.

BarLaureassa tapahtunut kehitys palvelee kestävästä kehitystä sosiaalisessa mielessä myös siten, että kehittämällä pyritään parantamaan ja luomaan lisää palveluita.

Kehittämistoiminta itsessään voidaan myös nähdä osana kestävästä kehitystä, koska oppimisympäristöjen kehitys kehittää myös koulutusta, mikä on erityisen tärkeä osa sosiaalista kestävästä kehitystä ja korkealaatuista oppimista.

Ekologinen kestävä kehitys on niin ikään otettu huomioon BarLaureassa resurssien mukaisesti. Vaikka kaikkia raaka-aineita ja tuotteita ei välttämättä valita nimenomaan ekologisesti kestävästä kehitystä silmällä pitäen, on resurssien mukainen hankinta taloudellisesti kestävä.

BarLaureassa on tästä huolimatta pyritty viime vuosina tuomaan enemmän mukaan luomu- ja lähiruokaa. Kierrätys ja energiankulutus otetaan huomioon teoriaosuuksilla, mitä sitten toteutetaan käytännössä, mutta BarLaurean keittiön laitteisto asettaa omat rajoituksensa sille missä määrin energian kulutusta voidaan minimoida. Tästä huolimatta saattaakseen BarLaurea esimerkilliseksi kestävästä kehityksen toimijaksi, on syytä pohtia jatkossa miten BarLaurea pystyisi täyttämään kaikki kestävästä kehityksen näkökulmat. Åhlbergin teorian mukaan ekologisen ja taloudellisen kestävästä kehityksen välillä ei saa olla ristiriitaa. Lopulta kestävässä kehityksessä on kyse siitä, että siinä otetaan huomioon kaikki kestävästä kehityksen kolme päätekijää.

Åhlberg peräänkuuluttaa myös oppimisen mielekkyyden merkitystä ja tämä asia nousi niin ikään esille haastatteluissa. Haastatteluissa kävi ilmi, että joskus opiskelijat vastustavat omaa oppimistaan ja BarLaurea voidaan pahimmillaan kokea pakkopullana. Oppimisen mielekkyyteen ja sen markkinoimiseen opiskelijoille paremmin voitaisiin keskittyä tulevaisuudessa enemmän. Yhdessä haastattelussa ehdotettiin, että BarLaureaa voitaisiin mainostaa opintojaksona, missä ei tarvitse kirjoittaa raportteja ja istua luennoilla, vaan yhdessä muiden kanssa työskennellä ja oppia BarLaurea-oppimisympäristössä. Vaikka markkinointi nimenomaan näillä argumenteilla voisi olla jossain määrin kyseenalainen tapa myydä BarLaureassa käytäviä opintojaksoja, koska se voisi asettaa teorijaksot huonoon valoon, sitä voisi jollain tapaa kehittää. BarLaurea pitäisi pystyä esittämään uusille opiskelijoille mielenkiintoisena ja antoisana oppimisympäristönä. Tämä saattaa olla vaikeinta niille uusille opiskelijoille, jotka tulevat opiskelemaan hotellialaa tai muuta palvelualaa kuin ravitsemisalaa. Tämä voisi hyvin olla yksi tulevaisuuden kehityskohde.

Haastatteluissa annettiin ymmärtää, että opiskelijoille, jotka eivät tule nimenomaan opiskelemaan ravitsemisalaa, on myös tärkeää osata BarLaureassa opittavat toiminnot,

erityisesti asiakaspalvelu. Sen sijaan, että näille opiskelijoille sanotaan, että se vain on näin, se pitäisi pystyä jollain tapaa paremmin myymään uusille opiskelijoille. BarLaurean markkinointia uusille opiskelijoille voitaisiin markkinoida esim. opastusvideolla, missä perustellaan järkevästi ne syyt, että miksi esim. hotellialasta kiinnostunut opiskelija voi oppia omaa uraansa ajatellen tärkeitä asioita BarLaureassa. Oppimisen tulee olla mielekästä kaikille ja se pitäisi saattaa mielekkääksi ja merkitykselliseksi jo mahdollisimman varhaisessa vaiheessa, jotta oppimisesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

BarLaurean voidaan nähdä kehittyneen erityisesti palveluiden tarjoajana viimeisen kymmenen vuoden aikana, mikä on ollut omiaan parantamaan opiskelijoiden saamaa koulutusta uusien toimintojen ja erityisesti näiden kehittämisen kautta. Kuten haastatteluissa kävi ilmi, BarLaureaa tulee silti kehittää edelleen. Tulevaisuus tuo mukanaan omat haasteensa ottaen huomioon marata-alan opiskelijoiden aloituspaikkojen vähenemisen, mikä suoraan vaikuttaa BarLaurean toimintaan. Yhdessä haastattelussa peräänkuulutettiin t&k-toiminnan lisäämistä ja se voisi olla yksi keskittymispiste BarLaurean tulevaisuudessa. Sen sijaan, että jatkettaisiin BarLaurean kehitystä palveluiden uudistamisten tai kokonaan uusien palveluiden luomisen näkökulmasta, BarLaureassa voitaisiin keskittyä nimenomaan luomaan kaikesta BarLaurean toiminnasta esimerkillinen kestävä osaamisen oppimisympäristö, niin ekologisesti, sosiaalisesti kuin taloudellisesti.

Luomalla uusia toimintamalleja nykyisten palveluiden puitteissa kestävä kehityksen mukaisesti voisi olla se seuraava suuri muutos BarLauraen toiminnassa. Tämä voisi olla omiaan lisäämään t&k-toimintaa eikä välttämättä vaatisi uusia muutoksia toimitilojen näkökulmasta. Kokonaisuuden kannalta olisi myös tärkeää, että näitä kestävä osaamisen toimintamalleja kehitettäisiin kattavasti koko Laureassa, missä Leppävaaran toimipiste ja erityisesti BarLaurea olisi suunnannäyttäjä ja voisi toimia ns. katalyyttinä käynnistämään kestävä osaamisen eteenpäin kehittämistä näkyvästi. Tämä olisi juuri Åhlberginkin peräänkuuluttaman laadun parantamisen mukaista.

## Lähteet

Fränti, M. & Pirinen, R. 2005. Tutkiva oppiminen integratiivisissa oppimisympäristöissä BarLaurea ja REDLabs. Helsinki: Edita Prima.

Heikkilä, P. 2002. Ekokeittiön valinnat - Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. Porvoo: WS Bookwell.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 1997. Tutki ja kirjoita. Jyväskylä: Gummerrus Kirapaino.

Hjerpe, R. & Honkatukia, J. 2005. Suomi 2025 - Kestävän kehityksen haasteet. Saarijärvi: Gummerus Kirjapaino.

Kallioinen, O. 2008. Oppiminen Learning by Developing -toimintamallissa. Helsinki: Edita Prima. Viitattu 28.10.2011.

[http://www.laurea.fi/fi/tutkimus\\_ja\\_kehitys/julkaisut/tutkimukset\\_a\\_sarja/Documents/A61.pdf](http://www.laurea.fi/fi/tutkimus_ja_kehitys/julkaisut/tutkimukset_a_sarja/Documents/A61.pdf)

Kehittämispohjaista oppimista - LbD-opas. Viitattu 16.12.2012.

[http://www.laurea.fi/fi/tutkimus\\_ja\\_kehitys/julkaisut/Erilliset\\_julkaisut/Documents/LbD\\_opas\\_08072011\\_FI\\_lowres.pdf](http://www.laurea.fi/fi/tutkimus_ja_kehitys/julkaisut/Erilliset_julkaisut/Documents/LbD_opas_08072011_FI_lowres.pdf)

Leminen, S. & Nyström, A-G. 2010. Innovoi(tko) yhdessä asiakkaittesi kanssa - näkemyksiä Living Lab -toimintaan. Turku: Painosalama.

Metsämuuronen, J. Laadullisen tutkimuksen perusteet - Metodologia -sarja 4. 2. tarkistettu painos. Helsinki: International Methelp.

Opetus- ja kulttuuriministeriö. Koulutus ja kestävä kehitys. Viitattu 20.11.2012.

<http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/artikkelit/keke/index.html>

Tervetuloa BarLaureaan! Opas uudelle opiskelijalle.

Tietoa Laureasta. 2.10.2012. Viitattu 4.10.2012. <http://www.laurea.fi/fi/tietoa-laureasta/Sivut/default.aspx>

Sarajärvi, A. & Tuomi, J. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.

Vakkuri, M. 2011. Opetusravintolan kehittäminen T&K&i-ympäristönä. Esimerkkinä BarLaurea. Larea-ammattikorkeakoulu. Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma (Ylempi AMK). Opinnäytetö. Viitattu 29.10.2011.

<https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/26104/Vakkuri%20Mia.pdf?sequence=1>

Www. ymparisto.fi. Mitä on kestävä kehitys. 2011. Viitattu 12.3.2012.

<http://www.ymparisto.fi/default.asp?node=22119&lan=fi>

Åhlberg, M. 1998. Kestävän kehityksen pedagogiikka ja yleisdidaktiikka. Joensuu: Joensuun yliopisto.

Åhlberg, M. 2006. Kestävää kehitystä edistävän kasvatuksen teoreettisesta perustasta. Kaivola, T. & Rohweder, L. (toim.) Korkeakouluopetus kestäväksi - Opas YK:n kestävä kehitystä edistävän koulutuksen vuosikymmentä varten.

[http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2006/liitteet/opm\\_8\\_opm04.pdf?lang=fi](http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2006/liitteet/opm_8_opm04.pdf?lang=fi)

## Kuviot

Kuvio 2: Osaamisen kehittäminen LbD-toimintamallissa (Kallioinen 2008, 8.).....	9
Kuvio 1: BarLaurean tarjoamat palvelut (Vakkuri 2010, 17.) .....	11
Kuvio 3: Ruokapalvelutoiminnan ympäristötekijät (Heikkilä 2002, 6.).....	15