

SAVONIA

ammattikorkeakoulu

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

VASTUULLISUUDEN EDISTÄMISEN HAASTEET KOULURUOKAILUSSA

TEKIJÄT Kirsi-Marja Suoranta
 Anna Vilén

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Kirsi-Marja Suoranta, Anna Vilén	
Työn nimi Vastuullisuuden edistämisen haasteet kouluruokailussa	
Päiväys 24.10.2022.	Sivumäärä/Liitteet 38/3
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Kangasalan kaupunki	
<p>Tämän opinnäytetyön aiheena oli tutkia vastuullisuuden edistämisen haasteita kouluruokailussa asiakkaiden eli oppilaiden näkökulmasta. Vastuullisuus työssä on jaoteltu sosiaaliseen, taloudelliseen ja ympäristövastuuseen. Tutkimuksen tarkoituksena oli löytää keinoja vastuullisuuden edistämiseksi kouluruokailussa Kangasalan kaupungilla.</p> <p>Opinnäytetyön tutkimus toteutettiin laadullisella eli kvalitatiivisena tutkimuksena, sekä määrällisellä eli kvantitatiivisella tutkimuksella. Aineistonkeruumenetelmäksi valittiin kvantitatiivisessa tutkimuksessa Webropol-verkkokysely valikoidulle oppilasryhmälle ja kvalitatiivisessa tutkimuksessa teemahaastattelu kouluruokailun toteuttajille. Tutkimukset toteutettiin syksyllä 2021 ja keväällä 2022.</p> <p>Työn toimeksiantaja, Kangasalan kaupunki, nostaa kaupunkistrategiassaan esiin vastuullisuuden ja toteuttaa sitä monilta osin organisaation sisällä. Tutkimuksessa tuli ilmi, että Kangasalla toteutuu vastuullisuus ja niin asiakkaat kuin kouluruokailua toteuttava henkilökunta haluavat toimia vastuullisesti etenkin ympäristöä ajatellen. Tutkimus antaa kaupungin ruokapalvelun esihenkilöille mahdollisuuden syventyä vastuullisuuden edistämiseen ja haasteiden ratkomiseen asiakkaiden ja työntekijöiden haastattelun avulla.</p> <p>Työn valmistuminen herätti ajatuksia jatkotutkimusmahdollisuuksista vastuullisuuden edistämiseksi edelleen. Kouluruokailua on mahdollista tutkia esimerkiksi havainnoimalla jätteiden lajittelua tai paneutumalla tilastollisiin, numerollisiin tietoihin koneiden ja laitteiden ympäristövastuun toteutumisesta. Kouluruokailu on osa Suomessa toteutuvaa joukkoruokailua, ja se koskettaa laajasti valtavaa määrää asiakkaita.</p>	
Avainsanat vastuullisuus, kouluruokailu, ympäristövastuu, kestävä kehitys	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Kirsi Suoranta, Anna Vilén	
Title of Thesis Challenges of Responsibility in School Lunch	
Date 24.10.2022.	Pages/Appendices 38/3
Client Organisation /Partners The town of Kangasala	
<p>Abstract</p> <p>The object of this research was to examine responsibility and its challenges on school lunch from the point of view of pupils. Responsibility is divided in the research into social, economic, and environmental responsibility. The aim of the study was to find ways to increase responsibility in school meals in the city of Kangasala.</p> <p>The research was done in two ways. Quantitative research was used for students and qualitative research for school catering personnel.</p> <p>Data collection method for the quantitative research was a Webropol online survey to students. Correspondingly, in qualitative research, a theme interview was made for school catering personnel. Research was executed in autumn 2021 and spring 2022.</p> <p>Client of the research, the city of Kangasala, highlights responsibility in its strategy. Within the organization, responsibility is implemented in many aspects. The research found that responsibility is realized. Customers and employees want to act responsibly, especially environmentally.</p> <p>The research gives the managers of the city's food service an opportunity to delve deeper into promoting responsibility and solving challenges through interviews with customers and employees.</p> <p>When the research was finished, it raised the idea of the possibility of further research towards further responsibility.</p> <p>The city's food service could be studied, for example, by observing the sorting of waste or focusing on statistical, numerical data on the environmental responsibility of machines and equipment. School catering is a fraction of mass catering in Finland, and it broadly affects a huge number of customers.</p>	
<p>Keywords</p> <p>responsibility, school lunch, environmental responsibility, sustainable development</p>	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	5
2	KOULURUOKAILUN KEHITYS SUOMESSA	6
3	VASTUULLISUUS	9
3.1	Sosiaalinen vastuu	10
3.2	Taloudellinen vastuu	11
3.3	Ympäristövastuu	12
4	KANGASALAN KAUPUNKI	14
4.1	Kangasalan kaupunkistrategia	14
4.2	Vastuullisuus Kangasalan kaupungissa	15
4.3	Kangasalan kaupunki toimintaympäristönä	16
5	TUTKIMUSMENETELMÄT	18
6	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	19
7	KVANTITATIIVISEN TUTKIMUKSEN TULOKSET	22
7.1	Asiakkaiden profiili	22
7.2	Asiakkaiden vastuullisuus.....	25
8	KVALITATIIVISEN TUTKIMUKSEN TULOKSET	28
9	JOHTOPÄÄTÖKSET	30
10	POHDINTA	33
	LÄHTEET	35
	LIITE 1: WEBROPOL KYSELY OPPILAILLE.....	39
	LIITE 2: HENKILÖKUNNAN HAASTATTELU	41

1 JOHDANTO

Suomessa tarjotaan jokaiselle peruskoululaiselle ja toisen asteen opiskelijalle maksuton kouluruoka, joka on toteutunut ensimmäisenä maailmassa vuodesta 1948 alkaen. Kouluruokailu koskettaa jopa 840 000 opiskelijaa ja koululaista päivittäin ja peruskoulussa se on osa opetussuunnitelmaa, sekä oppilashuoltoa. Kouluruokailu on lakisääteinen ja sen tarkoituksena on edistää oppilaiden terveyttä ja kouluyhteisön hyvinvointia. Kuntien velvollisuus on järjestää kouluruokailu ravitsemussuositukset, terveys- ja tapakasvatus huomioiden. (Lintukangas, Manninen, Mikkola-Montonen, Palojoki ja Partanen 2007, 3–4.)

Opinnäytetyön tarkoituksena on tutkia vastuullisuuden edistämisen haasteita kouluruokailussa. Tutkimuksessa jaetaan vastuullisuus kestävään, sosiaaliseen ja taloudelliseen vastuuseen. Tutkimus vastaa eritoten kysymykseen: ”Millaisen kouluruokailukokemuksen asiakkaat saavat vastuullisuuden näkökulmasta?” Tavoitteena on havainnoida asiakkaiden kokemuksia ja näkemyksiä vastuullisuudesta ja etsiä keinoja sen esiin tuomiseksi voimakkaammin. Tutkimusmenetelmänä on käytössä määrällinen tutkimus kouluruokailun asiakkaille ja puolistrukturoitu teemahaastattelu rajatulle kouluruuan tarjoavalle henkilökunnalle. Työn osana asiakkaille tehdään Wepropol– kysely, jossa mitataan ja tutkitaan asteikolla heidän kokemuksiaan aiheesta. Kyselylomakkeessa on mahdollista jättää sanallista palautetta. Henkilökunnan teemahaastattelussa tartutaan henkilökunnan näkemykseen vastuullisuudesta, ja sen edistämisen haasteista. Teemahaastattelun kysymykset valikoituvat määrällisen kyselyn myötä.

Opinnäytetyön aihe on merkittävä, sillä kouluruokailu koskettaa huomattavaa määrää lapsia ja nuoria päivittäin. Kouluruokailua on tutkittu paljon, mutta vastuullisuuden näkökulmasta ei juuri lainkaan. Vastuullisuus on tämän hetken megatrendi ja tutkitusti tulevaisuudessa merkittävä osa yritysten ja kuntien toimintaa kaikilla osa-alueilla. Opinnäytetyön toimeksiantaja Kangasalan kaupunki on nostanut vastuullisuuden esille kaupunkistrategiassaan, joten opinnäytetyön tekeminen heidän kanssaan edesauttaa kaupungin ruokapalveluita toimimaan omien strategioidensa mukaisesti.

2 KOULURUOKAILUN KEHITYS SUOMESSA

Määriteltäessä kouluruokailua, on ymmärrettävä, että kaikki toiminta, toimintaan osallistuvat ihmiset, sekä koulupäivän aikana tuotetut ateriat ovat osa kouluruokailua. Kouluruokailu on koulun toimintaa ja yksi osa-alue kunnan ruokapalveluorganisaation toimialaa. Suomessa toteutettava kouluruokailu on globaalisti ajatellen täysin vertaansa vailla oleva ja siihen liittyy oma säädöstaustansa. Kouluruokailusta on säädetty perusopetuslaissa 31 § 2 momentissa ja 26 § 1 momentissa, sekä lukiolaissa 35 §. (Lintukangas ja Palojoki 2012, 10–11, 13–18, 20.)

Kouluruokailu on merkityksellinen osa koulun opetus- ja kasvatustehtävää. Kouluruokailun järjestäminen on eri osallistujatahojen yhteistyötä ja on tärkeää, että eri tekijät ymmärtävät koko toimintakokonaisuuden. Kouluruokailun suunnittelussa ja toteuttamisessa korostetaan entistä enemmän oppilaiden osallistumista. Toimijoiden on tärkeä ymmärtää, että koulun kaiken toiminnan lähtökohdina ovat lapset ja nuoret. Kouluruokailun tuottajan on muistettava, että koululainen on asiakas siinä missä tilausruokaravintolassa aterioivat ovat asiakkaita. Kasvatus koulussa tapahtuu esimerkiksi voimalla ja kouluruokaympäristö on oivallinen päivittäinen yhteistyöareena eri toimijoille, jossa on mahdollisuus oppia toisiltaan, sekä toteuttaa tärkeää opetus- ja kasvatustehtävää. Koko koulun henkilöstön ajaessa yhteisten tavoitteiden toteutumista on suuri merkitys ajatellen nuoren turvallisen kasvun tukemista. Vastaisuudessa on täysin mahdollista luoda kouluruokailusta oppimisympäristölähtöinen, kasvatusopillisia aterioita tarjoava tapahtuma. Ravitsemisalan opinnoissa ei ole kasvatusopillisia tai oppilaan ohjaamiseen kuuluvia opintoja, vastaavasti opettajien koulutukseen ei kuulu automaattisesti kouluruokailuun tai ravitsemuskasvatukseen liittyviä opintoja, ja näihin asioihin tulisi saada ratkaisuja, jotta voisi toteutua soljuvasti yhteiset tavoitteet kohti lapsen ja nuoren kouluruokailutilannetta, jonka kuuluisi olla ennen kaikkea turvallinen virkistys- ja oppimistilanne. (Lintukangas ja Palojoki 2012, 10–12.)

Tutkija Lintukankaan (2012, 13) mukaan laki, johon kouluruokailu perustuu, jää usein unholaan alan toimijoilta, eikä siitä puhuta tarpeeksi. Kouluruokailun laadusta ja hinnasta puhutaan usein, mutta sen suuremmin ei kouluruokailua yleensä käsitellä. Kouluruokailua tulisi tulevaisuudessa käsitellä mm. kasvatuksellisuuden ja vastuullisuuden näkökulmista, olisi hyvä miettiä asioita syvemmin ja nähdä se, että hyvin järjestetty kouluruokailu takaa kylläisen oppimaan jaksavan oppilaan ja ruokailusta virkistyneen. Nykyaikana väestötason ravitsemushaasteiden painopiste ei enää liity puutteeseen vaan yltäkylläisyyteen. (Ruokataju 2022).

Kouluruokailussa on tapahtunut valtavia kehitysaskaleita sen yli satavuotisen historian aikana. Ensimmäinen merkintä kouluruokailuun liittyvästä keskustelusta on vuodelta 1896 kansakoulukokouksesta. Vuonna 1905 Rouva Augusta af Heurlinin perustama Koulukeittoyhdistys nosti esiin keskustelua koululaisen ravitsemuksen turvaamisesta, harjoitti varainkeruuta ja opetti koulujen ruoka-asioita. Koulukeittoyhdistyksen vuosikertomuksesta lukuvuodelta 1916–1917 ilmenee, että opettajat ovat toimineet kyllä niin varojen kerääjinä kuin keittotoiminnan järjestäjinä. Aloite kouluruokailun järjestämisestä tuli opettajilta ja he myös osallistuivat kouluruokailun valmistamiseen. Valtio alkoi

tukea kouluruokailua vuonna 1913. Eteenpäin siirryttäessä ja puhuttaessa 1900–1920-luvuista kouluruokailua saattoi luonnehtia hyväntekeväisyydeksi. Ajan kuluessa ja siirryttäessä 1940–1980-luvuille kouluruokailun kuvattiin olevan oppilaan sosiaalinen etu riippumatta kotien varallisuudesta. Vuonna 1943 lisättiin kouluruokakustannuksia koskevaan lakiin määräys, jonka mukaan kunnan on viiden vuoden kuluessa tarjottava maksuton aterian kansakoululaisille jokaisena täytenä koulupäivänä. Oppilaat olivat tuolloin myös velvollisia osallistumaan ruokatarvikkeiden hankintaan, kuten keräämällä marjoja tai tuomalla kouluun kotoa perunoita. (Lintukangas ja Palojoki 2012, 37–41.)

Vuonna 1964 tuli kansakoululakiin voimaan uusi pykälä, jonka mukaan opettaja on velvollinen valvomaan ruokailua itse siihen osallistuen. Kansakouluasetus 70a § lisättiin vuonna 1967 kertomaan, että ateria on riittävä, kun se kattaa kolmasosan päivittäisestä ravinnontarpeesta. Kouluaterian ajankohdasta lisättiin uusi pykälä vuonna 1970 peruskouluasetukseen ja samana vuonna välipalat yleistyivät. Vuoden 1981 kouluhallituksen yleiskirje kertoo, että kouluruokailulla on kasvatustehävä. Vuonna 1983 laki lukion oppilaiden opintososiaalisista eduista määrää, että lukiolaisille on tarjottava maksuton ateria, joissakin kunnissa maksuton kouluruokailu lukiolaisille toteutui jo aiemmin. Vuonna 2005 kirjattiin ravitsemussuositukseen terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet ja kouluruokailua koskeva osuus opetussuunnitelmaan. Kolme vuotta myöhemmin kouluruokasuositukseen kirjattiin, että kouluruokailu on osa opetusta. Kouluruokailun järjestämiseen on kunnilla vapaus tehdä itsenäisiä päätöksiä ja valtakunnallisesti menettelytavat poikkeavatkin toisistaan. Kouluruokailun lähtökohtana on voimassa olevien lakisäännösten vähimmäisvelvoitearajat. (Lintukangas ja Palojoki 2012, 37–41.)

Nykypäivänä kouluruokailu tarkoittaa kosolti enemmän kuin vain syömistä. Kouluruokailua voisi luonnehtia niin harjaantumiseksi kuin kulttuuriksi, yhteisöllisyydeksi ja myös yhdessä aterioinniksi ja toimimiseksi eli osallisuudeksi. Ideaalitalanteessa kasvatuksellisen aseman avartuessa koulun muut oppiaineet kykenisivät tarjoamaan oman aspektinsa tähän. Ruokataju on yksi monista ruokakasvatuksen kentällä käytössä olevista käsitteistä, joiden kautta käydään keskustelua ruokakasvatuksen tavoitteista ja painopisteistä. Ruokataju auttaa hahmottamaan ruuan kulttuurisia, sosiaalisia ja taloudellisia puolia. Ruokataju lisää ymmärrystä ruuan alkuperää ja ravitsemuksellista sisältöä kohtaan, sekä herättää keskustelua ruuan ympäristöllisistä ja eettisistä vaikutuksista. Ruokatajun kehittyminen lisää lasten valmiuksia vaikuttaa omaan elämänlaatuun, yhteisöön ja ympäristöön nyt ja tulevaisuudessa. (Garam 2019; Ruokataju 2022.) Ruokatajun kehittymistä voi pitää vankkana osana vastuulliseen elämäntapaan kehittymistä.

Keinoja huomioida ruokakulttuuria ja kestävä elämäntapaa kouluruokailussa on moninaisia. Esi-merkkeinä toimivat ruokalistasuunnittelussa näkyvä ruokavuosi eli sesonkijajottelu, huomion kiinnittäminen monikulttuurisuuteen ja etnisiin ruokavalioihin, keinojen etsiminen ruokahävikin vähentämiseksi, kierrätyksen toteuttaminen ja jätelajittelu sekä se, että elintarvikehankinnoissa fokus kiinnitetään kestävyteen ja vastuullisuuden tekijöihin. (Kouluruokadiplomi 2022.) Edellä mainitut keinot kertovat kaikki nykypäivän monisäikeisestä tavasta ajatella vastuullisuutta sen eri muodoissa.

Kouluruokailua tuetaan Euroopan Unionin varoista maitotuotteiden, hedelmien ja vihannesten osalta. Tämä tarkoittaa sitä, että rasvattomia ja D-vitaminoituja maitotuotteita tuetaan 0,13 euroa litralta ja vastaavien luonnonmukaisesti tuotettujen maitotuotteiden tuki on 0,31 euroa litraa kohden. Hedelmien ja vihannesten osalta tukea maksetaan tomaatin, kurkun, porkkanan, lantun, herneen, omenan, puolukan, mustikan ja mansikan osalta. Tukea myönnetään kouluruokailun toteuttajille 65 prosenttia tuotteiden arvonlisäverottomasta hankintahinnasta, ja luonnonmukaisesti tuotetuille tuotteille tuki on 75 prosenttia hinnasta. Tukijärjestelmä on täysin EU:n rahoittama muoto. Hedelmien ja vihannesten kulutusta voidaan tukea Suomessa noin 1,6 miljoonalla eurolla ja vastavasti maitotuotteita 3,8 miljoonalla eurolla. Tuki luonnonmukaisesti tuotetuille tuotteille kannustaa kestäviin valintoihin. (Maa- ja metsätalousministeriö 2022.)

3 VASTUULLISUUS

Yhdistyneet Kansakunnat ovat sitoutuneet vuonna 2016 Agenda 2030-ohjelmaan, jonka kantavana teemana on kestävä kehityksen tavoitteet, ”Sustainable Development Goals”. Heidän ohjelmansa on jaoteltu seitsemääntoista tavoitteeseen, jonka päämääränä on luoda ihmisille ja kansakunnille kokonaisvaltainen hyvinvointi kuitenkin ympäristön näkökulmasta kestävällä tavalla. (United Nations 2022.) Yhdysvalloissa presidentti Joe Biden on hyväksynyt lain, jonka tavoitteena on vähentää kasvi-huonepäästöjä neljälläkymmenellä prosentilla vuoteen 2030 mennessä. Laki ohjaa ilmastoystävällisiin ratkaisuihin etenkin energiantuotannossa. (Helsingin Sanomat 2022.) Suomessa Sitra (Suomen itsenäisyyden juhlarahasto) on nostanut esille ”Megatrendit 2020”- julkaisussa vastuullisuuden teemoja aikamme megatrendiksi. Julkaisussa korostetaan, että ekologisella jälleenrakennuksella on kiire ja vastuullisten päätösten tulisi nivoutua yhteen niin ympäristöllisessä, taloudellisessa kuin sosiaalisesta näkökulmasta. (Suomen itsenäisyyden juhlarahasto 2022.) Kestävä kehitys ja vastuullisuus on siis aikamme megatrendi, joka koskettaa globaalisti kaikkia ihmisiä universaalisti ja johon päättävät poliittikot ovat havahtuneet ympäri maailman.

Tuoreen Ruokatietoyhdistyksen teettämän tutkimuksen mukaan suomalaisten ruokaan liittyvä vastuullisuuden ymmärrys on odotettua suurempaa. Vastuullisuusajattelussa on noussut esille etenkin eläinten hyvinvointi, paikallistalouden tukeminen ja ympäristöasiat. Fibsin toteuttaman tutkimus toteaa vastuullisuuden ohjaavan suomalaisten ostopäätöstä ja lähes puolet tutkimukseen vastaajista koki olevansa vastuullisia kuluttajia. Vastaajat toivovat yrityksiltä selkeämpää viestimistä vastuullisuudesta ja huomattava osa kuluttajista on jättänyt tuotteen ostamatta vastuullisuussyiden takia. (STT Viestintäpalvelut Oy 2022).

Yrityksen vastuullisuudesta kertoo se, kuinka hyvin yritys toimii kestävällä tavalla ja kuinka se huomioi sidosryhmien edut ja odotukset. Vastuullisuus jaetaan yleensä taloudelliseen, sosiaaliseen ja ympäristövastuuseen. Yrityksen toiminta perustuu taloudelliseen kannattavuuteen ja vastuullisuus elinkeinoelämässä tarkoittaa hyvää bisnestä. Vastuullisuus on kilpailuetu, jonka kannattaa olla strategian ytimessä. Elinkeinoelämän keskusliiton (2021) mukaan vastuullinen toiminta huokuu yrityksestä ulospäin näyttäytyen työpaikkojen tarjoamisella, verojen maksulla ja myös tuomalla esiin keinoja yhteiskunnallisiin tarpeisiin ja ongelmakohtiin. Yritys saa itse määrittää omat tapansa toimia vastuullisesti. Yleisesti painopisteitä mietittäessä on hyvä huomata asiat, jotka niihin vaikuttavat, kuten yrityksen koko ja toimiala, sidosryhmät ja toimintaympäristö. On tärkeää määrittää mitä vastuullisuus on organisaatiossa ja mitä se edellyttää toimintaa ajatellen. Lisäksi on kuultava sidosryhmien odotuksia unohtamatta asiakkaita tästä ryhmästä. Huomioon otettavia asioita luodessa strategiaa ja määrittellessä vastuullisuutta ovat lainsäädäntö ja muu normisto.

Yrityksen sisäisen sidosryhmän tärkeä osa on motivoitunut ja sitoutunut henkilökunta, joka on halukas kehittymään jatkuvasti. Henkilökunnan sisäistäessä yrityksen vastuullisuuden toimintatavat, heidän on helpompaa ylläpitää vuoropuhelua muiden sidosryhmien kanssa. Vuoropuhelun ansiosta voidaan selvittää, millaisia odotuksia eri yhteisöillä on organisaation toimintaa kohtaan ja myös hyödyn-

tää eri sidosryhmien asiantuntemusta. Sidosryhmille tulisi tarjota paikkansapitävää tietoa liiketoiminnan vaikutuksista ja vastuullisuustyöstä, eli toiminnan tulee olla läpinäkyvää. Toimivassa sidosryhmävuoropuhelussa on etuna se, että sen yhtenä tavoitteena on myös löytää uusia toimivia ratkaisuja siihen kuinka eri tahojen näkökulmia ja haluja voi tehokkaammin liittää yhteneväiseksi strategiaksi. Nykykäsityksen mukaan vastuullisuus nähdään kilpailuetuna. (Vastuullinen suomi 2020.)

Vastuullisuutta voidaan mitata eri mittareilla ja halutessaan organisaatio voi hakea sertifikaattia, todistetta vastuullisuudestaan, kuten ISO-standardointia, EU-ympäristömerkkiä tai Joutsenmerkkiä. Merkit antavat sidosryhmille ja kuluttajille heti informaatiota yrityksen pyrkimyksestä vastuullisuu-teen ja konkreettisista teoista. (Business Finland 2022.) Julkiseen joukkoruokailuun suunnattu tunnustus on Ammattikeittiö ry:n myöntämä kouluruokailudiplomi, jonka tavoitteena on ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävä kouluruokailu. Tunnustusta voivat hakea koulut, joiden arjessa toteutuvat diplomiin vaadittavat kriteerit, kuten ruokahävikin ennaltaehkäisy ja moniammatillisen yhteistyö kouluruokailun toteuttamisessa. (Kouluruokadiplomi 2022.)

3.1 Sosiaalinen vastuu

Suomessa sosiaalisesta vastuusta keskustellessa kiinnitetään huomiota usein yksilöiden hyvinvointiin, jota mediassa esiintuomat epäkohdat edesauttavat. Työväkivälikeskitys (2021) mukaan työelämässä sosiaaliseen vastuuseen kuuluvat työntekijöiden tasa-arvoinen kohtelu, työolainsäädännön noudattaminen ja työntekijöiden työterveydestä huolehtiminen. Siihen luetaan myös sidosryhmistä välittäminen ja yhteiskunnan ongelmiin ja haasteisiin kantaaottavuus kuten hyväntekeväisyys. Elo kertoo internetsivuillaan, että yritysten odotetaan vaikuttavan ja käyttävän vaikutusvaltaa yhteiskunnallisten haasteiden ratkomiseen. Tutkimusten mukaan kolme neljästä kuluttajasta valitsee, vaihtaa tai välttää brändiä sen perusteella, miten se ottaa kantaa esille nousseisiin epäkohtiin. Yritysten on siis vallan tärkeää pitää huolta työntekijöistään, sidosryhmistään ja jopa rohkeasti puuttua esimerkiksi yhteiskunnan haasteisiin.

Käytännössä sosiaalinen vastuu organisaatiossa tarkoittaa kokonaisvaltaista huomioimista aina työntekijöistä sidosryhmiin. Sosiaalisesti vastuullisesti toimivalle yritykselle lain määrittämät velvollisuudet ovat vain minimi ja he haluavat toimia houkuttelevana työnantajalla esimerkiksi tarjoamalla ylimää- räisiä perhevapaita, bonuslomaa tai autonomista työvuorosuunnittelua. Sosiaalisesti vastuullisesti toimivalle yritykselle on tärkeää henkilökunnan hyvinvointi kaikilta osin, joka heijastuu suoraan henkilökunnan viihtyväisyyteen ja sitoutuneisuuteen yritykseen. Sosiaalisesti vastuullista organisaatiota johdetaan hyvin, joka näyttäytyy rekrytointiprosesseista organisaation sisäiseen kulttuuriin saakka. Suomalainen suuryritys Elisa (2022) kertoo internetsivuillaan monipuolisesti sosiaalisesta vastuullisuudesta. Heidän strategianaan toimii yhteiskunnallisesti turvallisen digiverkon rakentaminen. Osana strategiaan sisältyy niin positiivinen ja luotettava työnantajamaailma, kuin hankinnoissa korruption vastainen toiminta ja eettisten hankintaohjeiden noudattaminen. Asiakaskohtaaminen on sosiaalista kanssakäymistä sekä osa sosiaalista vastuuta, ja verraton asiakaskokemus ei ole vain yksi tämän ajan käännteentekevimmistä kehityssuuntasuunnitelmista vaan myös tavoiteltu asia. Monet yritykset ja julkiset toimijat ovat tämän ymmärtäneet. Esimerkkinä tästä toimii Intrum (Intrum 2022), joka on toden-

nut verkkosivuillaan ytimekkäästi ja osuvasti: ”Asiakaskohtaaminen on onnistunut, kun asiakas koee sen eettisenä, kunnioittavana ja vastuullisena.” Vastuullisuus liittyy olennaisesti eri kohtaamishetkiin asiakaskokemuksissa. Parhaimmassa tapauksessa kohtaaminen ylittää odotukset, ja asiakaskokemus luo wow-fiiliksen. Pahimmassa tapauksessa kokemus voi olla niin negatiivinen, että se koetaan vastuuttomaksi toiminnaksi. (CXP 2020).

Asiakaskokemuksen tärkeyden on huomannut usea julkisen puolen toimija, kuten Palmian ruokapalvelut. Pääkaupunkiseudulla toimiva Palmia toteaa verkkosivuillaan tähtäävänsä hyvän asiakaskokemuksen lisäksi vastuulliseen ja eettiseen ruokailuun tuottamissaan ruokapalvelukohteissa. Palmia on myös korostanut palautteen merkitystä verkkosivuillaan, ja kertonut hyvin mistä palautetta voi antaa ja miten. (Palmia 2022).

Kouluruokailu itsessään on sosiaalista vastuuta, sillä kouluruokailussa oppilaat ovat tasa-arvoisia yksilöitä, mutta heidän yksilölliset tarpeensa otetaan huomioon. Kasvisruokailijoiden ja muiden erityisruokavalioiden huomioiminen on arkipäivää kouluruokailun erityisruokavalioita suunniteltaessa. Maahanmuuttajataustaiset lapset ja nuoret ovat kouluissamme kasvava asiakassegmentti ja se tuo aterioiden suunnitteluun uusia haasteita. Maassamme on kouluja, joissa vieraskielisiä on yli puolet oppilaista. Oletettavasti he ovat maahanmuuttotoustaaisia ja heidän ruokakulttuurinsa ja mieltymyksensä ovat lähtökohtaisesti erilaiset kuin suomalaisten. (Alihokka, Hukkanen, Tebest ja Rissanen 2015.) Kouluruokailussa sosiaalinen vastuu toteutuu noudatettaessa perusopetuslakia ja opetussuunnitelmaa, jolloin ruokailun pedagoginen, kasvatuksellinen ja ruokakulttuurinen osuus toteutuu.

3.2 Taloudellinen vastuu

Organisaatioiden taloudellinen vastuu kitkee harmaata taloutta, lisää yritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta ollen näin hyviä sijoituskohteita ja vastuullisia työpaikkoja. Taloudelliseen vastuuseen kuuluu viranomaisvelvoitteiden noudattaminen. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut 2021.) Taloudellisesti vastuullinen organisaatio noudattaa työehtosopimusta maksaen työntekijöilleen vähintään minimipalkkaa lain puitteissa. He myös huolehtivat työntekijöiden eläkemaksuista ja tulorekisteri-ilmoituksista. Yritykset ovat rekisteröineet toimintansa Suomeen, eivätkä kierrä verorahoja ”veroparatiisien kautta” maksimoiden voittojaan. Almatalentin (2022) mukaan taloudellisesti vastuulliset yritykset ovat liiketaloudellisesti kannattava ja riskiluokituksestaan luotettavia. Organisaatiot voivat hakea ”menestyjät” sertifikaattia, joka antaa sijoittajille, sekä sidosryhmille tiedon yrityksen talouden kanto-kyvystä suhteessa samankokoisiin yrityksiin.

Kunta voi tuottaa vastuulleen kuuluvat palvelut itse tai hankkia ne muilta palvelujen tuottajilta (Kuntalaki 2015/410, 7§.) Käytännössä kuntapuolella osastojen päälliköt laativat budjetit, jotka kunnanvaltuusto loppujen lopuksi hyväksyy. Kunnan asukkaita kiinnostavat verojen käyttö ja lähtökohtaisesti kuntien toiminta on aina avointa ja läpinäkyvää. Kunnanvaltuustojen kokouksiin ovat kaikki tervetulleita ja usein kunnat järjestävät myös ajankohtaisia infoiltoja kuntalaisille muun muassa budjetin laatimisesta ja kuntastrategian toteutumisesta. Kuntaliiton Oksasen (2010, 28) toteaa, että kaikki kuntien julkiset kilpailutukset tapahtuvat hankintalain mukaisesti hyvän hallinnon periaatteita

noudattaen. Hankinnat kilpailutetaan mahdollisimman taloudellisesti ja tarkoituksenmukaisesti, jossa toteutuu taloudellinen vastuu. Maa- ja metsätalousministeriön (2022) mukaan julkisilla ruokahankinnoilla tuetaan kestävän ruokajärjestelmän toteutumista, kuten huoltovarmuutta ja omavaraisuusasteen toteutumista. Taloudellisesti vastuullisesti toteutetut hankinnat lisäävät työllisyyttä ja vahvistavat aluetaloutta. Perusopetuksen kokonaiskustannukset Suomessa olivat vuonna 2020 noin 5,2 miljardia euroa, joista ruokapalveluiden osuus on näistä noin viisi prosenttia (Opetushallitus 2022). Joukkoruokailun toteuttaminen kouluissa työllistää huomattavan määrän tekijöitä moninaisine verkostoineen aina keittäjästä alkutuotantoon, hallintoon ja jätekeskiin.

3.3 Ympäristövastuu

Vastuullinen toiminta ympäristöä ajatellen tarkoittaa yrityksen vastuuta omasta toiminnasta aiheutuvista ympäristökuormituksista. Ympäristövastuun toteutumista tukee jäte-, kemikaali- ja ympäristönsuojelulaki. Vastuullisesti toimiva yritys tai organisaatio tavoittelee toiminnallaan lakien noudattamisen lisäksi kokonaisvaltaista vastuuta ympäristöstä, kuten tavoittelee energiatehokkaita lämmitysratkaisuja tai valitsee kotimaisia raaka-aineita ruokapalveluissaan. (Ekokompassi 2021.)

Ympäristövastuu on laaja käsite sisältäen esimerkiksi luonnonvarojen tehokkaan käytön tai maaperän suojelun. Juutinen ja Steiner (2010, 22) tiivistävät ympäristövastuullisuuteen pyrkivän yrityksen tai organisaation toimivan ympäristön kannalta parhaalla mahdollisella tavalla, jolloin toiminnan aiheuttamien mahdollisten ympäristöhaittojen hallinta kytkeytyy osaksi johtamisstrategiaa jalkautuen osaksi yrityksen normaalia toimintaa. Näin ollen ympäristövastuu yrityksen näkökulmasta tulisi tarkastella palvelua tai tuotetta alusta loppuun koko elinkaaren ajalta. Opetushallituksen (2022) mukaan kouluruokailussa ympäristövastuullisuuteen tulisi kiinnittää huomiota kestävän kehityksen ratkaisuihin, kuten lähi- ja luomuruoan hankintoihin, ilmastoystävälliseen ruokaan ja kasvisruokapäivään.

Ympäristövastuu organisaation päivittäisessä toiminnassa on esimerkiksi jätteen minimoimista ja oikeaoppista lajittelua. Ympäristövastuullinen yritys kiinnittää huomiota hankintojen alkuperään, kuten kotimaisuusasteeseen tai ympäristömerkkeihin. Kokonaisvaltaisesti ympäristövastuullinen yritys toimii ympäristöä ajatellen niin pienissä kuin suurissa hankinnoissa aina taukotilan kahvimerkistä, pesuaineisiin ja liiketoiminnan kannalta kriittisiin hankintoihin, kuten alihankkijoiden vastuullisuuden vaatimiseen. Ympäristövastuullinen ajattelu on kestävän kehityksen kulmakivi, jossa luonnonvarat nähdään katoavana ja niitä pitää vaalia tuleville sukupolville. Organisaatio suunnittelee vastuullisuusstrategian pitkällä tähtäimellä tulevaisuuteen, eikä tavoittele maksimaalista voittoa ympäristön kustannuksella nopeilla ratkaisuilla, kuten investoimalla henkilökunnalle laadukkaita, pitkäikäisiä työvaatteita.

Teemana ympäristövastuullisuus on aihe, johon on herännyt useat toimijat. Ravitsemisalalla toimiva Leijona Catering on loistava esimerkki tällaisesta yrityksestä. Leijona Catering kertoo verkkosivustollaan vastuullisuustavoitteistaan läpinäkyvästi ja kattavasti. Keinoja ilmastopäästöjen vähentämiseksi heillä on useita tarkan strategian ansiosta, jossa huomioidaan asiakastytyväisyys ympäristövastuun

rinnalla. Reseptimuutoksensa he kertovat tekevänsä ”kuunnellen asiakkaidemme tarpeita, sillä turhin ruuan ilmastopäästöjen lähde on syömättä jätetty ruoka” (Leijona Catering 2022). Tämä on oivallisesti todettu asia, jota jokaisen ruokapalvelualalla toimivan tulisi huomioida strategioitansa luodessaan. Keinojen listaamisen lisäksi Leijona Catering kertoo ilmastokompensoinnistaan, tavoitteestaan ja toimistaan tulevaisuuden suhteen sekä siitä, kuinka toimet ovat osana julkisena olevia vuosikertomuksia. (Leijona Catering 2022).

4 KANGASALAN KAUPUNKI

Kangasala on perustettu vuonna 1865 ja se sijaitsee Pirkanmaan maakunnassa. Kuntaliitosten myötä vuonna 2005 Sahalahti yhdistyi Kangasalaan ja vuonna 2011 Kuhmalahden kunta näin ikään liitettiin Kangasalaan. Vuonna 2018 Kangasalan status muuttui kunnasta kaupungiksi. Kangasalan läpi kulkee kaksi merkittävää tieyhteyttä VT9 ja VT 12 ja matkaa Tampereelle on noin 18 kilometriä. (Kangasala 2021.)

Tulevaisuudennäkymät Kangasalla ovat positiivisia, sillä ennusteen mukaan Kangasalan väkiluku jatkaa kasvuaan tasaisena. Pirkanmaan kuntien joukossa Kangasala on harvinaisuus syntyvyyden kasvun myötä. Vuonna 2021 Kangasalla syntyi enemmän ihmisiä kuin menehtyi, jolloin syntyneitä oli 314. Ennusteen mukaan vuonna 2040 syntyneitä on 330. Vuonna 2021 Kangasalla on miltei kaksi kertaa enemmän alle 15-vuotiaita kuin yli 75-vuotiaita. Ennusteen mukaan vuonna 2040 ero kaventunee, vaikkakin lapsia on edelleen enemmän kuin iäkkäitä erotuksen ollessa vajaa 400 henkeä. Ennusteen mukaan vuonna 2040 Kangasalan väkiluku on 36140, vuonna 2020 se oli 32488. (Kannisto 2021.)

4.1 Kangasalan kaupunkistrategia

Kangasalan kaupungilla vastuullisuus näkyy yhtenä arvona kaupunkistrategiassa, joka on luotu ulottumaan vuoteen 2025 saakka. Muita mainittuja arvoja on avoin, edelläkävijä, luotettava ja turvallinen. Kaupunkistrategiassa kerrotaan muun muassa, että Kangasalla palvellaan hyvällä asenteella, kehitetään aktiivisesti omaa työtä ja parannetaan asiakaskokemusta. Kangasalan kaupunki on siis huomionut asiakaspalautteen tärkeyden, ja luonut siihen keinot. Lisäksi on nostettu esiin, että Kangasala profiloituu laadukkaan alkutuotannon, lähiruoan ja elintarviketuotannon alueena. Kaupunkistrategiassa sanotaan, että tavoitteena on kehittyä kestävästi edistäen hiilineutraaliutta. Kiertotalous on kerrottu yhdeksi keinoksi torjua ilmastonmuutosta, kuten myös hiilijalanjäljen pienentäminen. Kangasalan imagon nosto on yksi kohta, joka on lueteltu kaupunkistrategiassa ja tämän osa-alueen alla on vastuullinen viestintä, brändiviestin uudistaminen ja mielikuvallisen vetovoimakyvyn vahvistaminen. Kangasala lupaa kaupunkistrategiassaan kuulla palautteen ja kehittävänsä toimintaa, sekä osallistuvansa rohkeasti monenlaisiin hankkeisiin. Kaupunkistrategiassa Kangasalan kaupunki työnantajan roolissa lupaa pitää yllä hyvää imagoa ja kehittää johtamista. Kangasala korostaa osaamisen johtamisessa asiakaspalvelua ja kertoo panostavansa työhyvinvointiin ja työssä jaksamiseen. Kangasala kannustaa henkilöstöä työn ja toimintatapojen aktiiviseen kehittämiseen. Kangasala lupaa panostaa oppilaitosyhteistyöhön ja kertoo ettei hyväksy työpaikkakiusaamista tai häirintää missään muodossa. (Kangasala 2021.)



KUVA 1. Kangasalan kaupunkistrategia (Kangasala 2021, CC BY-SA)

4.2 Vastuullisuus Kangasalan kaupungissa

Kangasalan kaupunki noudattaa maassamme vallitsevaa lakia ja veronmaksujärjestelmää, joka on edellytys taloudellisen vastuullisuuden toteutumiselle. Kangasalan kaupunki on yksi omistaja Kuntien Hankintapalvelut KuHa osakeyhtiöstä. Yhtiössä on kuusi osakasta Tampereen ympäryskunnista. KuHa:n kautta kilpailutetaan ruokapalvelujen elintarvikesopimukset. (Heikkilä 2020.)

Kangasalan kaupungin ympäristövastuu näkyy jätteen oikeaoppisella lajittelulla. Kangasalan kaupungin kohteet lajittelevat muovijätteen, sekajätteen, metallin, kartongin, paperin, lasin ja biojätteen. Kangasalan kaupungin tuotantosuunnittelija Tanja Kajava kertoo (2022) Kangasalan kaupungin ruokalistasuunnittelun nojautuvan kansalliseen ravitsemussuositukseen ja esimerkiksi kasvisruokapäiviä on vähintään kerran viikossa. Yläkoululaisille on kasvisruokavaihto toisena ruokavaihtoehtona kahdesta kolmeen kertaan viikossa. Kajavan mukaan muita seikkoja, joita ruokalistasuunnittelussa huomioidaan, ovat suositusten kriteerit, sekä kansalliset että kyseessä olevan kohderyhmän. Ne koskevat mm. ruokaa itsessään, tarjoamistiheyksiä, ravintoarvoja ja ateriakokonaisuutta. Selkeitä esimerkkejä tästä kerran viikossa tarjottava kalaruoka, ateriaan aina kuuluva leipä, ravintorasva, ruokajuoma; joka on rasvaton d-vitamiinoinut maito. Kajavan mukaan Kangasalan kaupungin kotimaisuusaste aterioiden osalta on yli 80 prosenttia.

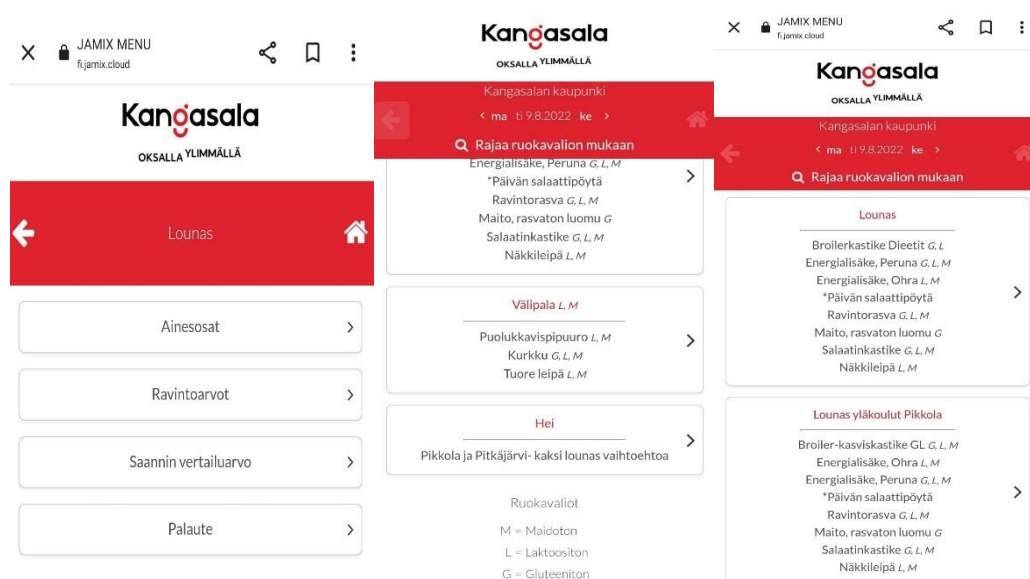
Kangasalan kaupunki on toteuttanut vastuullisuutta hankinnoissaan, esimerkiksi investoimalla Foodduck margariinikoneet joukkoruokailuun vuonna 2016. Ne ovat käytössä kaupungilla eri kohteissa kuten sairaalassa ja kouluissa. Margariinikone toimii siten, että lasersäde tunnistaa koneen alle asetetun leivän ja kone annostelee ravitsemissuositusten mukaisen viiden gramman annoksen margariinia. Hygieenisen ja kontaminaatoriskivapaan toimintatapansa ansiosta margariinikone mahdollistaa puhtaan levitteen myös allergisille asiakkaille. Vastuullisuutta margariinikoneita käyttäessä tulee myös vähäinen jätemäärä, sekä levitteen kotimainen alkuperä. Vastuullisuutta lisää margariinikoneen käytössä se, että se on Suomalaisen työn tulos ja pakkaus on täysin alumiiniton. (Foodduck 2022.)

4.3 Kangasalan kaupunki toimintaympäristönä

Kangasalan kaupungilla on yhteensä 13 koulua, vuonna 2023 valmistuu yksi uusi koulu uudelle rakentuvalle kaupunginosalle. Kangasalan kaupunki järjestää ruokapalvelut itsenäisenä organisaationa. (Kangasala 2022.) Opetuskoordinaattori Matilan ja varhaiskasvatuksen johtaja Vesalan mukaan (2021) päivittäin kouluruoka-annos valmistetaan noin 4600 koululaiselle. Luku koostuu noin 400:a lukiolaisesta, 3800:a perusopetuksessa olevasta ja noin 400:a esikoululaisesta.

Kangasalan kaupungin ateria- ja siivouspalveluilla työskentelee noin 170 ammattilaista. Heistä osa kiertää useissa eri kohteissa, tämä takaa sen, että mahdollisimman moni kykenee toimimaan missä tahansa toimipisteessä, sillä he tuntevat organisaation toimintatavan. (Kangasala 2021.)

Suomessa yli puolet kunnista käyttää Jamix-sovellusta keittiöissään, Kangasalan kaupunki on yksi niistä. Jamixin avulla Kangasalan kaupungilla tehdään raaka-ainetilaukset, laskutukset, tilaustarjoilutilaukset, asiakkaiden ruokatilaukset, kirjataan lähetyslistat ja otetaan reseptiikka käyttöön. Jamixin avulla on helppo toimia niin asiakkaan, työntekijän kuin hallinnonkin. Jamixin kautta asiakkaat näkevät ruokalistan esimerkiksi älypuhelimien avulla, ja sen kautta voi myös antaa palautetta ja toiveita ruuan suhteen. Jamix on myös tavattoman tärkeä työkalu suunnitellessa kohderyhmälle sopivia ateriakokonaisuuksia, koska se mm. laskee ravintoarvoja. (Jamix 2022.)



Kuva 2. Jamix sovellus älypuhelimien näytöllä (Vilén 2022, CC BY-SA)

Kangasalan kaupungilla on useita koululaisten ruokailutiloina toimivia kohteita. Jokainen omanlaisensa. Toimintaympäristön näkökulmasta esimerkkinostona (Kuva 3) ruokailutila yhdestä Kangasalan kaupungin koulusta. Tila on ideaali monesta eri näkökulmasta. Tila on suuri, muuntautumiskykyinen, keskellä koulua eli on nostettu suunnittelussa jo koulun ehkä jopa tärkeimmäksi tilaksi eli sydämeiksi. Kyseiselle alueelle näkee koulun toisesta kerroksesta, joka tekee ruokailutilanteen valvonnan helpoksi korkeammalta tasolta.



KUVA 3. Kouluruokala. (Kangasala 2022, CC-BY-SA)

5 TUTKIMUSMENETELMÄT

Kvantitatiivinen tutkimus eli määrällinen tutkimus mittaa tutkimustietoa numeroiden ja tilastojen avulla. Vallin (2001, 31) mukaan tutkimuslomakkeen etu on se, että lomakkeelle saa useita kysymyksiä ja vastaajat saavat ne samassa muodossa. Tiedonkeruu on nopeaa ja taloudellisesti edullista. Tutkija ei ole vastaustilanteessa mukana, joten vastaaja saa rauhassa vastata kysymyksiin ja tutkijan läsnäolo ei manipuloi vastaajaa. Vallin (2001, 13) toteaa, että kvantitatiivisessa tutkimuksessa tärkeä tekijä on otannan onnistuminen yleistäessä tutkimuksessa saatuja tuloksia perusjoukkoon. Määrällinen tutkimus vastaa kysymyksiin kuinka suuri, montako ja se on tyyliältään mittaamista ja testaamista.

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa eli laadullisessa tutkimuksessa tutkittavien tulee olla harkittua ja tarkoitukseen sopivaa, ei satunnaista (Metsämuuronen 2008, 14.) Rajattu ryhmä korostaa laatua, ei mitattua määrää tutkimuksessa. Esimerkiksi ihmisiä tutkittaessa tutkittavat tietävät ilmiöstä paljon tai heillä on siitä kokemusta. Kvalitatiivinen tutkimus on havainnollistavaa ja vastaa eritoten kysymyksiin millainen, miksi. Laadullinen tutkimus toteutetaan usein haastattelun muodossa, mutta se voidaan tehdä myös havainnollistamalla tiettyä joukkoa. Metsämuurosen mukaan kvalitatiivisessa tutkimuksessa kysymykset ovat avoimia valikoidulle ryhmälle tai yksilöille. Mikäli laadullinen tutkimus toteutettaisiin kyselylomakkeella, lomakkeen kysymykset eivät ole rajaavia ja vaihtoehtoisia.

Yleinen ero tutkimuksilla on, että kvantitatiivisella tutkitaan isompia massoja ja kvalitatiivisella pienempää joukkoa. Laadullinen tutkimus on otteeltaan tutkiva ja määrällinen ratkaisukeskeinen. Tutkimuksissa on tärkeää, että vastaajat ymmärtävät tutkimuksen terminologian ja käsiteltävän aiheen. Tutkimuksia tehdessä voidaan käyttää molempia tutkimusmenetelmiä, joka Metsämuurosen (2008, 60) mukaan lisää tutkimuksen totuudenmukaisuutta varmemmalla tiedolla.

Haastattelu tutkimusmenetelmänä kuvaa haastateltavan käsityksiä, kokemuksia ja ajatuksia tutkittavasta aiheesta. Haastattelu voi tapahtua yksin tai ryhmässä. Tutkimusmenetelmänä haastattelu on aikaa vievää, mutta antaa spesifiä tietoa tutkittavasta aiheesta. Haastattelun tyyli voi olla strukturoitu, jolloin haastattelu etenee aina etukäteen suunnitellun kaavan mukaan. Puolistrukturoidussa haastattelussa kysymysten paikkaa voi vaihdella ja tutkijat voi kysellä myös ennalta suunnittelematomia kysymyksiä.

Tutkimuseettinen neuvottelukunta korostaa tutkimuksia tehdessä hyviä tiedeyhteisön toimintatapoja, johon liittyy yleinen huolellisuus ja tarkkuus tutkimustyössä aina tulosten tallentamisesta arviointiin ja esittämiseen. Tutkimuksen tekoon kuuluu tarvittavat tutkimusluvut ja eettiset ennakoarvot, kuten haastattelujen dokumentointi, aineistohallintasuunnitelma ja henkilötietokäsittely (Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2019, 6). Tutkimuksen luotettavuus on suoraan verrannollinen huolellisesti ja eettisesti valmistettuun ennakkosuunnitelmaan ja sen toteuttamiseen. Tutkijoiden tulee olla neutraaleja ja tutkittavien lahjomattomia, jotta tutkimustulos on totuudenmukainen.

6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Toteutimme Kangasalan kouluilla sekä kvantitatiivisen, että kvalitatiivisen tutkimuksen. Tutkimuskulku suunniteltiin tarkasti ennen tutkimuksen alkamista. Tutkimuskulusta esitimme suunnitelman opinnäytetyön ohjaajalle ennen tutkimuksen aloittamista. Lisäksi loimme aineistonkeruusuunnitelman, joka päti hyvin koko tutkimuksen ajan. Pyrimme tutkimuksella ratkomaan haasteita kouluruokailun vastuullisuuden edistämiseksi. Koimme, että molempien tutkimusten tekeminen antaa meille monipuolista ja ajankohtaista tietoa käsittelemään aihetta, sekä näkemään mahdollisia kehityskohteita niin asiakkaan kuin palveluntuottajan näkökulmasta. Molemmat tutkittavat ryhmät palkittiin osallistumisesta tutkimuksiin ilman, että he etukäteen tiesivät siitä. Kangasalan kaupunki tuki opinnäytetyömme toteutumista lahjoittamalla kvantitatiivisen tutkimuksen kyselyyn vastanneille välipalapakun. Ateria- ja siivouspalveluiden tuotannonsuunnittelija Tanja Kajava ymmärsi opinnäytetyömme tukevan kaupungin strategian toteutumista, ja toimitti vastanneille palkinnon syksyllä 2021. Kvalitatiiviseen tutkimukseen osallistunut henkilökunta sai meiltä haastattelijoilta suomalaista suklaata ja kahvileipää kiitoksena arvokkaasta ajastaan. Molempiin tutkimuksiin osallistujat osallistuivat tutkimuksiin täysin vapaaehtoisesti ja heidän anonymiteettinsa on turvattu, sillä tutkittavien henkilöllisyyksiä ei kerätty missään vaiheessa tutkimusta ylös.

Kvantitatiivisessa tutkimuksessa halusimme tietää, kuinka kouluruokailuun osallistuvat oppilaat käsittelevät vastuullisuuden ja kokevat kouluruokailun. Loimme yhteensä 32 kysymystä ja mahdollisuuden jättää avointa palautetta. Nostimme keskiöön asiakkaan, eli oppilaan näkökulman ja ajatelimme, että määrällinen tutkimus mittaa hyvin haluamaamme asiaa ja siitä voi tehdä yleisiä johtopäätöksiä. Tavoitteenamme tutkimusta tehdessä oli löytää asioita, joita ruokapalvelussa voisi yleisesti tehdä toisin vastuullisuuden edistämisen näkökulmasta. Tutkimuksen toteutimme Wepropol-kyselylomakkeella verkkomuodossa, jonka kysymykset ovat opinnäytetyön liitteenä. Vastaajina toimiva perusjoukko, oppilaat valikoituivat opettajan avustuksella ja yhteistyössä. He ovat kotitalouden luokalla ja opettaja on käynyt jo aiemmin heidän kanssaan keskusteluja kestävästä kehityksestä opetussuunnitelman mukaisesti. Kävimme vuoropuhelua tutkimuksesta kotitalouden opettajan kanssa ja tulimme siihen tulokseen, että koko koulun oppilaiden motivaatio ja käsityskyky ei välttämättä olisi riittänyt tutkimuksen tekemiseen. Käytännössä koko koulun oppilaiden haastattelu olisi ollut erittäin haasteellista järjestää, sillä siihen olisi tarvittu opettajan ohjausta, alustusta teemaan ja käytännön resursseja koulun puolelta. Kotitalouden opettaja järjesti luvan koulun rehtorilta tutkimuksen toteuttamisen.

Kvantitatiivisen tutkimuksen kyselyyn vastanneet oppilaat olivat kotitalousopetuksen tunneilta valikoituja. Haastatteluryhmän koko oli 53 oppilasta. Otanta kattaa yksitoista prosenttia kyseisen koulun kouluruokailun oppilaista, joten siitä voi vetää yleisiä johtopäätöksiä. Oppilailla oli ennestään käsitys kestävästä kehityksestä ja vastuullisuudesta. Koululla on toimimassa esimerkiksi ympäristöagentti ja nykyinen oppivelvollisuus edellyttää nostamaan kantavaksi aiheeksi ympäristön. Kotitalouden opettaja, joka oli prosessissa tiiviisti mukana, kertoi, että ryhmä on motivoitunut ja ymmärtänyt käsiteltävän aiheen, joten pidämme vastauksia luotettavana. Opettaja tarkisti oppilaille esitettävät kysymyk-

set etukäteen ja muotoilimme niitä hänen kanssaan niin, että vastaaja varmasti ymmärtää mitä kysymme. Kysymykset käytiin läpi myös Savonian ammattikorkeakoulun lehtori Pentti Mäkelän kanssa. Tutkimus toteutettiin syksyllä 2021. Wepropol kyselylomakkeen vastaukset tallennettiin sähköisessä muodossa tiedostoksi tulosten yhteenvetoa varten. Tutkimusta tehdessä minimoitiin henkilötietojen käsittely, eli kyselylomakkeessa ei kysytty henkilötietoja ja oikeudet kyselyyn annettiin vain rajatulle joukolle.

Kvalitatiivisessa tutkimuksen avulla pyrimme selvittämään kouluruokailun vastuullisuuden edistämisen mahdollisia ongelmakohtia työntekijöitä haastatellen. Laadullisen tutkimuksen haastattelujen ajatus oli saada yksityiskohtaista, työntekijän omaan kokemukseen perustuvaa tietoa, jossa vuorovaikutuksellinen haastattelu toimii hyvin pohjana. Tutkimusta toteuttaessa vierailimme 9.8.2022. Kangasalan kaupungin kolmessa palvelukeittiössä, jossa teimme ryhmähaastattelun valikoidulle henkilökunnalle. Haastattelut kestivät noin puoli tuntia paikassaan. Kysymykset asetteluineen käytiin etukäteen läpi ateriat- ja siivouspalvelun esihenkilöiden kanssa etäyhteyksien välityksellä, jotta kysymykset olivat mahdollisimman neutraaleja ja palvelevia organisaatiota kohtaan. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa haastateltavia oli yhteensä yksitoista henkeä, jotka kaikki ovat ateriat- ja siivouspalvelun palvelutyöntekijöitä. Heidän työnkuvaansa kouluruokailussa kuuluu kuumentaa, sekä asettaa esille ruokatuote ja vastata puhtaanapidosta. Ateriat- ja puhdistuspalvelun esihenkilö valikoi meille valmiiksi Kangasalan kaupungin sisällä koulukohteet, joissa saimme pitää haastattelut henkilökunnalle heidän työajallaan. Henkilökunnan anonymiteetti säilyi, sillä esihenkilö ei tiennyt minä päivänä teemme haastattelun, eli ketkä ovat työvuoressa. Henkilökunnan osallistuminen haastatteluun oli täysin vapaaehtoista, eikä heidän henkilötietojaan dokumentoitu.

Haastattelutilanteessa toinen haastattelija johti keskustelua ja toinen kirjoitti koko ajan muistiinpanoja keskustelusta. Kiinnitimme teemahaastattelua tehdessämme huomiota omaan ulosantiimme ja pyrimme olemaan mahdollisimman neutraaleja, jotta emme omalla persoonallamme vaikuta tutkimustuloksiin. Haastateltavilla oli tutkittavasta aiheesta etukäteen käsitys ja heillä on pitkä työkokemus kouluruokailun toteuttamisesta. Tutkimus henkilökunnan kanssa tapahtui puolistrukturoidulla teemahaastattelulla. Puolistrukturoitu haastattelumalli valikoitui menetelmäksi, sillä halusimme tietyn rungon, jota seuraamme haastattelun aikana. Haastattelutilanne nauhoitettiin mahdollisen litterointin vuoksi, mutta litterointi ei ollut tarpeen muistiinpanojen ansiosta. Muistiinpanot ja tallennetut haastattelut hävitettiin tutkimustulosten kirjauksen jälkeen opinnäytetyön edetessä. Haastattelut toteutuivat osittain henkilökunnan tauolla ja osittain työn lomassa. Keskustelu oli vapaamuotoista, mutta ohjattu. Työn lomassa tehty haastattelu toi haasteita kuuluvuuden suhteen, mutta ratkaisimme ongelman siirtyen haastateltavien mukana työtehtävien ääreen. Haastateltavilla oli ryhmässä mahdollisuus kertoa oma mielipiteensä ja näkemyksensä. Avoin haastattelutilanne toteutui hyvin ja haastateltavat olivat mielissään, sillä huolehdimme jokaisen kuuluksi tulemisen. Ensimmäisessä kohteessa oli kolme vastaajaa, toisessa kaksi ja kolmannessa kuusi. Haastateltavat saivat halutessaan jättää vastaamatta kysymyksiin.

Kvantitatiivisen tutkimuksen tulokset jaettiin pyynnöstä eteenpäin koulun rehtorille, sekä ateriat- ja siivouspalvelun esimiehille. Kvalitatiivisen tutkimuksen tulosten yhteenveto annettiin Kangasalan

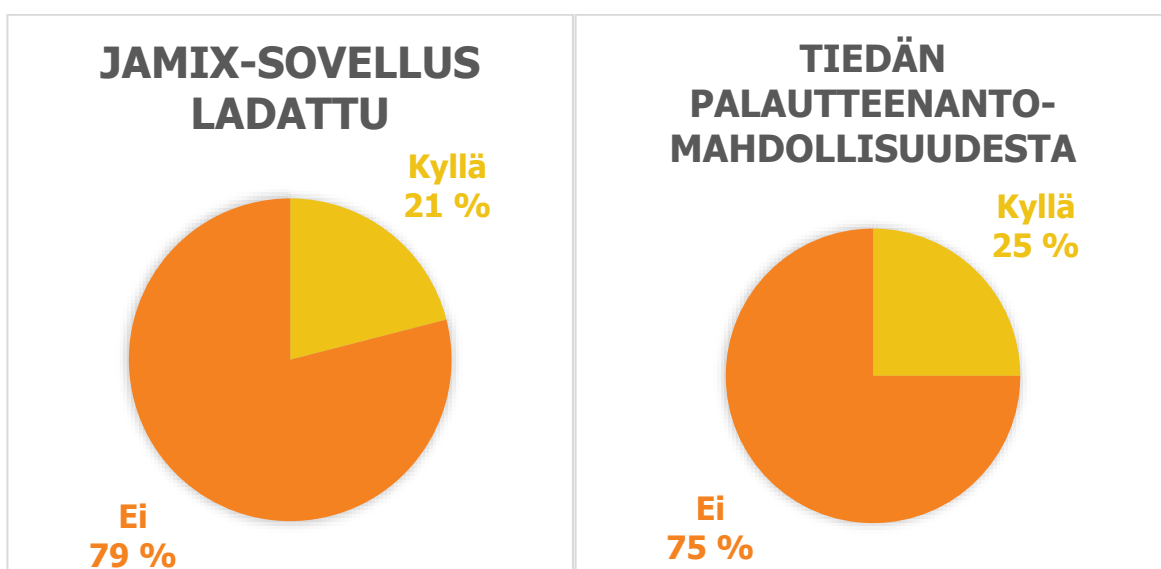
kaupungin ateria- ja siivouspalvelun esimiehille luettavaksi. Toimijoilla on mahdollista hyödyntää tutkimustuloksia tai opinnäytetyön kokonaisuutta oman työnsä kehittämisen tukena.

Molempia tutkimuksia tehdessä saimme tukea kysymysasetteluihin, joten siltä osin tutkimuksen validiteetti onnistui. Tiesimme tarkasti, mitä halusimme mitata ja miksi, joten tutkimuksista voi tehdä päteviä päätelmiä. Etenkin kvantitatiivinen tutkimus on toistettavissa ja sen otos oli tarpeeksi suuri sataprosenttisella vastaustuloksella. Tulosten käsittely tehtiin molemmissa tutkimuksissa huolellisesti ja mielestämme vastaukset eivät ole sattumanvaraisia, joten reliabiliteetti toteutui.

7 KVANTITATIIVISEN TUTKIMUKSEN TULOKSET

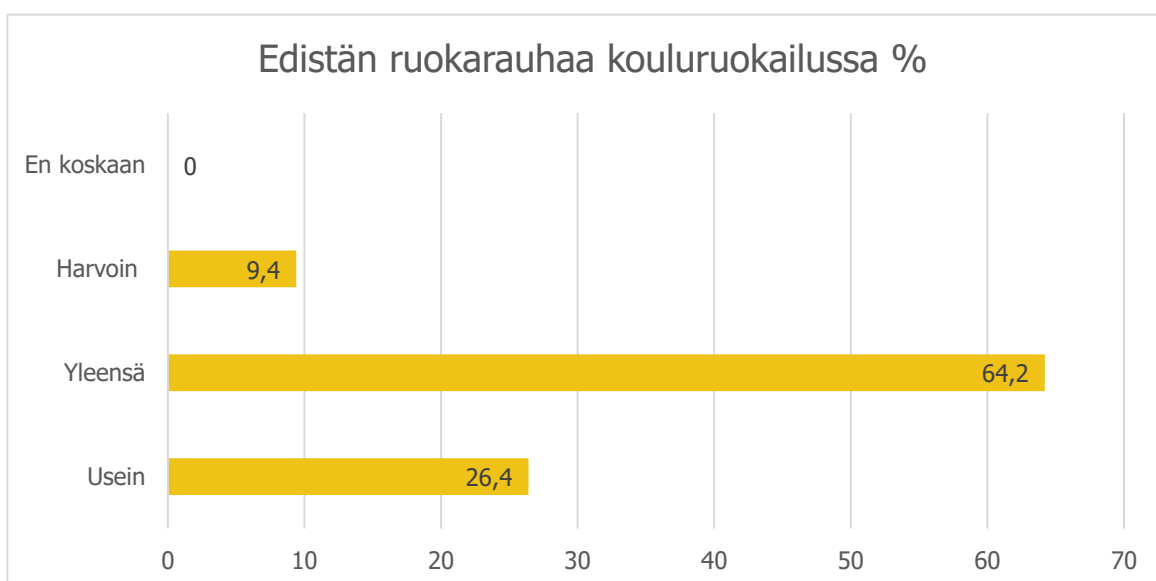
7.1 Asiakkaiden profiili

Kangasalan koulun oppilailla on mahdollisuus ladata puhelimeen sähköinen Jamix-sovellus, josta on mahdollista tarkastaa päivän ruoka, allergenit ja ravintosisältö. He voivat antaa sovelluksen kautta palautetta kouluruokailusta. Vastaajista vain 21 prosenttia oli ladannut puhelimeensa sovelluksen ja 25 prosenttia vastaajista tiesi, että sovelluksen kautta voi antaa palautetta. (Kuva 4).



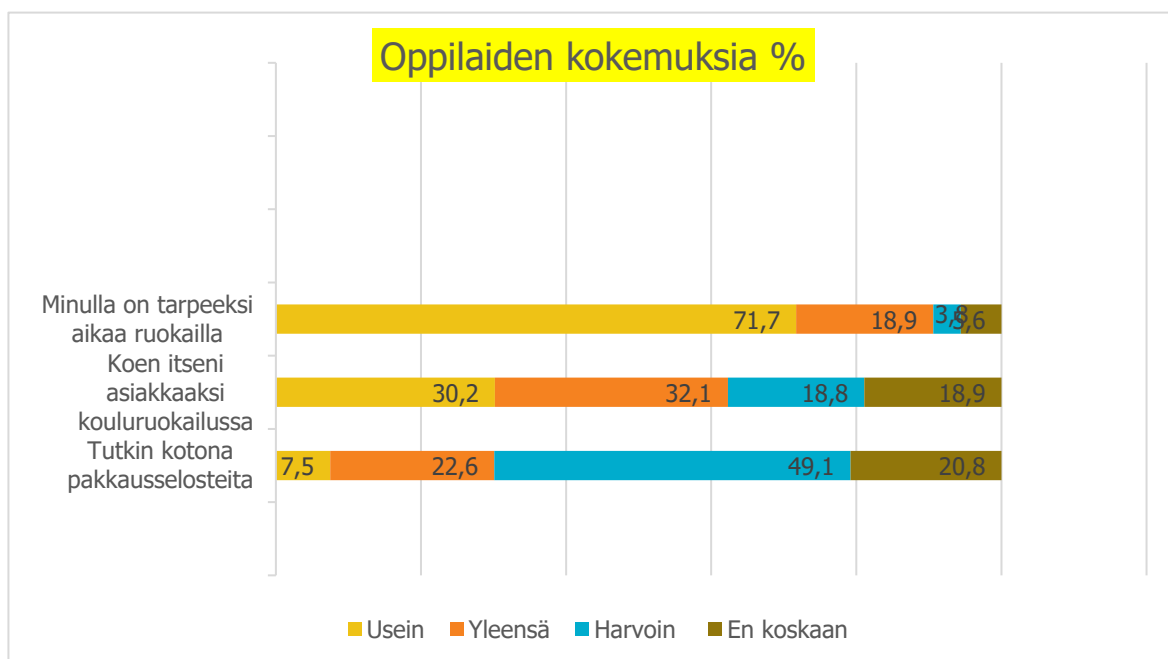
KUVA 4. Jamix-sovelluksen käyttö ja hyödyntäminen. (n=53)

Oppilaat kertovat edistävänsä kouluruokailussa toteutuvaa ruokarauhaa pääosin yleensä ja hyvin. Vain 9,4 prosenttia vastaajista kertoo edistävänsä ruokarauhaa harvoin. (Kuva 5).



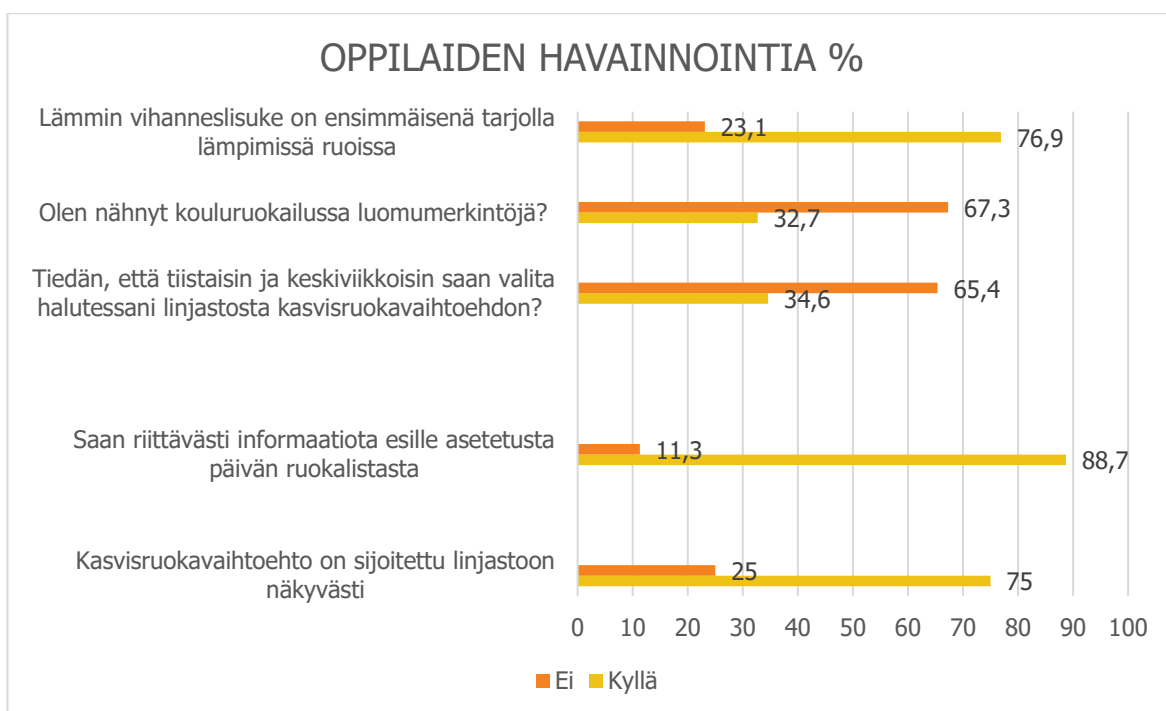
KUVA 5. Oppilaiden ruokarauhan edistäminen. (n=53)

Tutkiessamme nuorten aktiivisuutta koulun ulkopuolella selvitimme tutkivatko he pakkausselosteita kotonaan, joista selviää muun muassa tuotteen valmistusmaa. Vain 7 prosenttia vastaajista tekee tätä usein ja valtaosa 49 prosenttia vastaajista harvoin. Suurin osa vastaajista, 72 prosenttia toteaa, että hänellä on riittävästi aikaa syödä kouluruokailussa. Viiden prosentin mielestä näin ei ole koskaan. Noin 60 prosenttia vastaajista kokee itsensä asiakkaaksi usein tai yleensä kouluruokailussa. Loput 40 prosenttia vastaajista kokee näin harvoin tai ei koskaan. (Kuva 6.)



KUVA 6. Oppilaiden kokemuksia. (n=53)

Halusimme selvittää, kuinka vastaajat havainnoivat ruokailutilaa ja ympäristöä. Oppilaista 89 prosenttia on sitä mieltä, että ruokalistat ovat informatiivisia ja he saavat siitä riittävästi tietoa. Vastaajista 29 prosenttia on sitä mieltä, ettei kasvisruokavaihtoehto ole sijoitettu näkyvästi ruokailulinjastoon ja 65 prosenttia asiakkaista ei tiennyt, että he saavat valita kasvisruokavaihtoehdon halutessaan tiistaisin ja keskiviikkoisin. Kangasalan koulu käyttää luomuelintarvikkeita, kuten maitoa kouluruokailussa. Vastaajista 67 prosenttia ilmoittaa, ettei ole havainnut luomumerkintöjä kouluruokailussa. Lämmin kasvisruokalisuke on asetettu ensimmäisenä tarjolle 77 prosentin mielestä. (Kuva 7.)



KUVA 7. Oppilaiden havainnointia ruokailussa. (n=53)

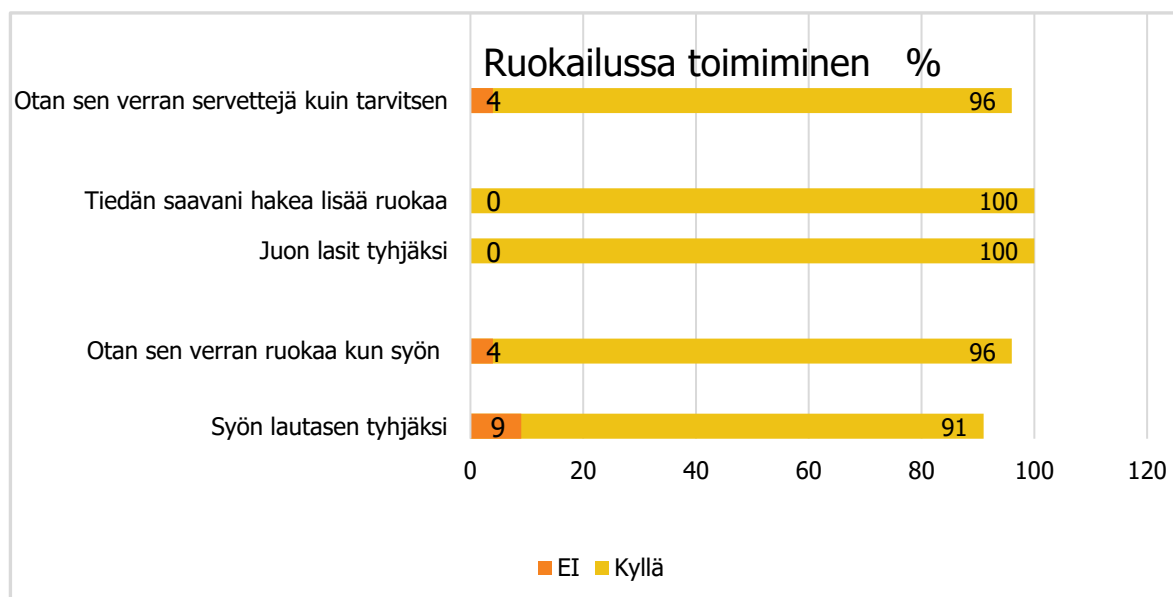
Vastaajista valtaosa uskoi, että omilla valinnoilla on merkitystä maapallon hyvinvointiin. Vain 20,8 prosenttia ei näin uskonut. (Kuva 8.)



KUVA 8. Oppilaiden käsitys omista valinnoista. (n=53)

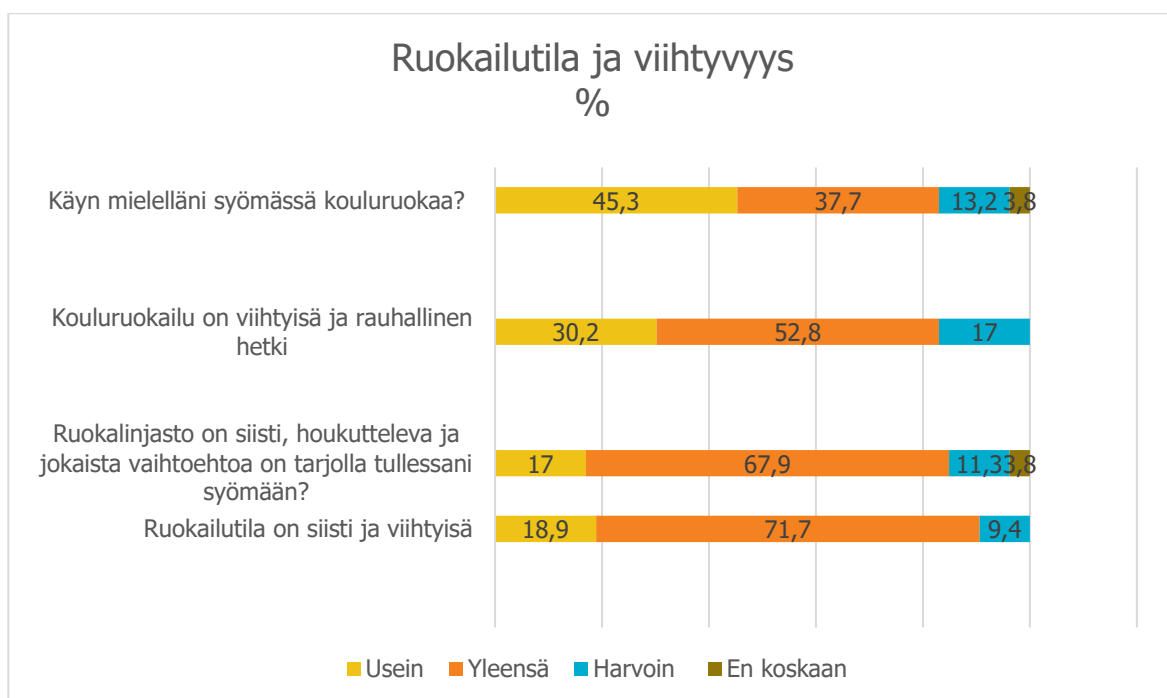
7.2 Asiakkaiden vastuullisuus

Oppilaat ymmärtävät ruokahävikin merkityksen ja 96 prosenttia vastaajista kertoo ottavansa vain sen verran ruokaa ruokailussa kuin syövät ja kaikki vastaajat vain sen verran juomaa kuin aikovat juoda. Jokainen vastaajista myös tietää, että kouluruokaa saa hakea halutessaan lisää. 96 prosenttia vastaajista kertoo ottavansa vain sen verran lautasliinoja, kuin tarvitsee. Oppilaista 91 prosenttia ilmoitti syövänsä lautasen usein tai aina tyhjäksi vähentääkseen ruokahävikkiä (Kuva 9).



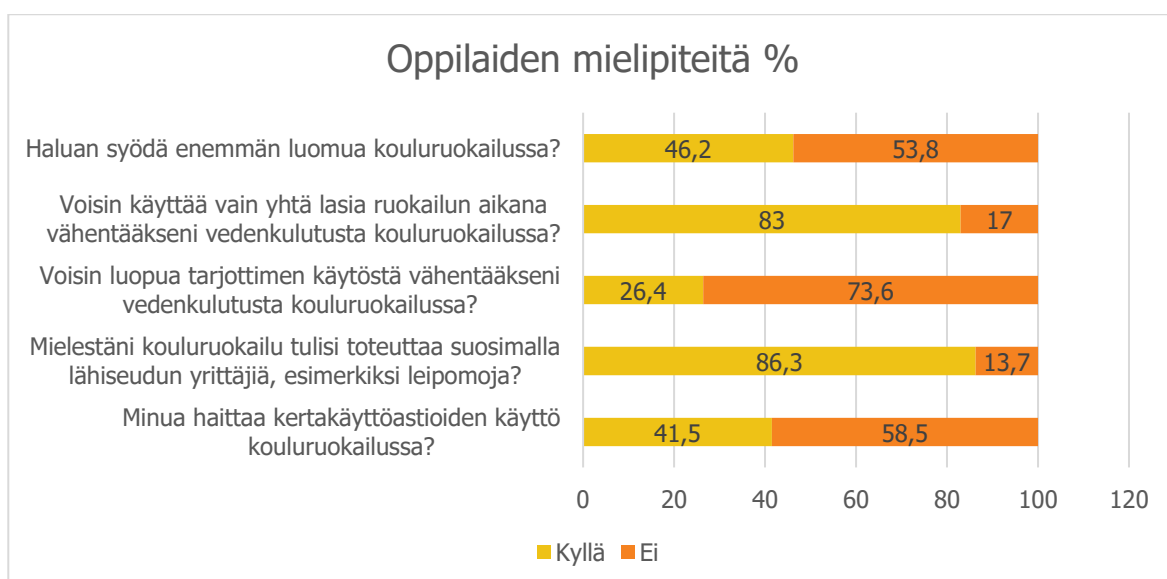
KUVA 9. Asiakkaiden toiminta ruokailussa. (n=53)

Kouluruokailussa mieluusti käy syömässä lähes puolet eli 45 prosenttia vastaajista, mutta lähes kaksikymmentä prosenttia kokee, ettei käy mieluusti syömässä. Vastaajista 83 prosenttia kokee ruokailun yleensä tai usein viihtyisäksi ja rauhalliseksi hetkeksi. Ruokailutila koetaan siistiksi ja viihtyisäksi 72 prosentin mielestä yleensä ja 19 prosentin mielestä aina. Ruokalinjasto on siisti, houkutteleva ja jokaista vaihtoehtoa on tarjolla syömään tullessa usein vain 17 prosentin mielestä, yleensä 68 prosentin mielestä, harvoin ja ei koskaan 15 prosentin mielestä. (Kuva 10.)



KUVA 10. Asiakkaiden näkemys ruokailutilasta ja viihtyvyydestä. (n=53)

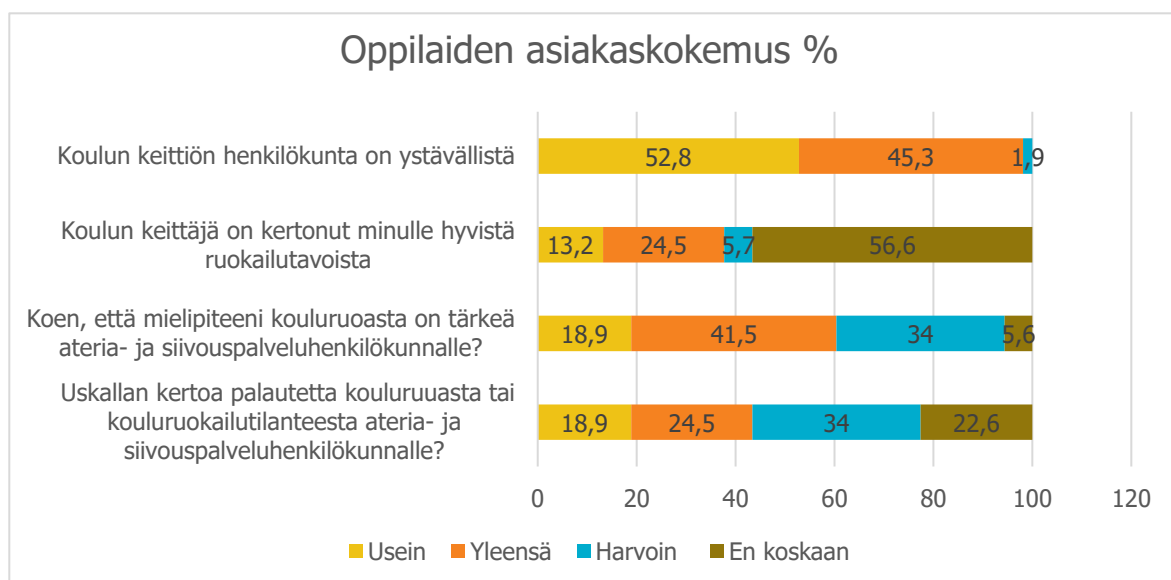
Lähes 80 prosenttia vastaajista on sitä mieltä, että kasvisruokavaihto pitäisi olla valittavissa joka päivä ruokailussa. Oppilaista 46 prosenttia ilmoitti haluavansa syödä enemmän luomua kouluruokailussa. Lähiruoan suosimista kannatti valtaosa eli 86 prosenttia koululaisista. Tarjottimien käytöstä vedenkulutuksen vähentämiseksi valmiita on luopumaan vain 26 prosenttia vastaajista, mutta vain yhtä lasia saman tavoitteen saamiseksi valmiita on 83 prosenttia asiakkaista. (Kuva 11.)



KUVA 11. Oppilaiden mielipiteitä. (n=53)

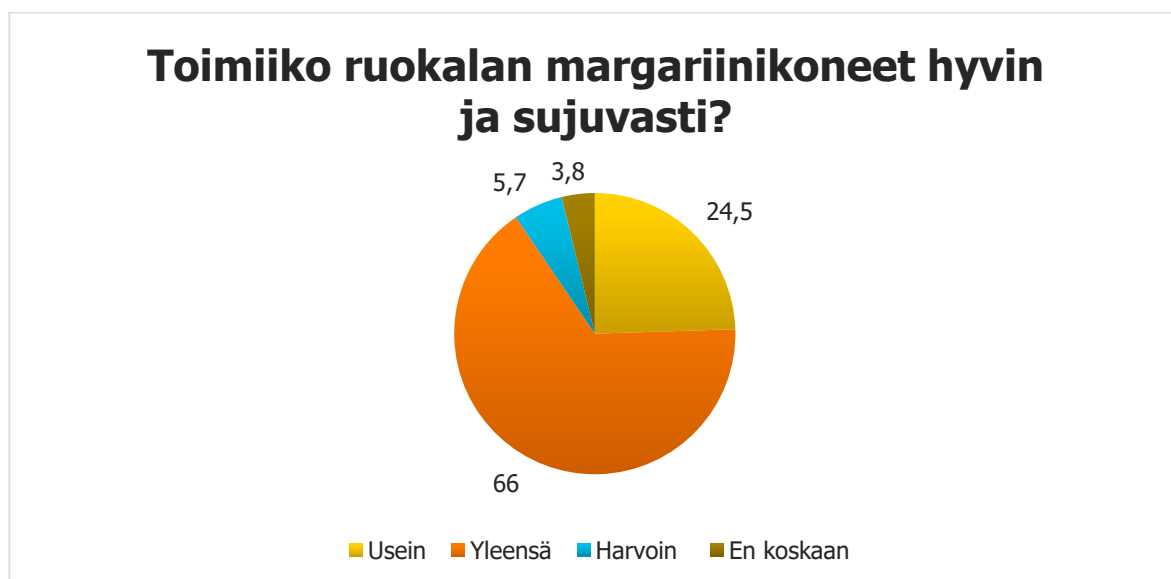
Oppilailla on mahdollista antaa palautetta suoraan aterial- ja siivouspalvelun henkilökunnalle. Vastauksista käy ilmi, että hieman yli kolmannes, 43 prosenttia uskaltaa antaa palautetta suoraan. Valtaosa kokee, että heidän palautteellaan on merkitys henkilökunnalle, mutta huomionarvoista on, että

40 prosenttia vastaajista kokee, että heidän palautteensa ei ole koskaan tai harvoin tärkeää henkilökunnalle. Koulunkeittäjä ohjeistaa nuoria harvoin. Jopa yli puolet vastaajista ilmoittaa, ettei koulun keittäjä ole kertonut hyvistä ruokatavoista, kuten hatun ottamisesta pois päästä ruokaillessa. Koulun keittiön henkilökunta on vastaajien mielestä ystävällistä, vain vajaan 2 prosentin mielestä harvoin. (Kuva 12.)



KUVA 12. Oppilaiden asiakaskokemus. (n=53)

Koulun Foodduck margariinikoneet toimivat asiakkaiden mielestä pääsääntöisesti hyvin 24 prosentin mielestä usein tai yleensä 66 prosentin mielestä. Vain alle kymmenen prosenttia toteaa, että ne toimivat harvoin tai eivät koskaan. (Kuva 13.)



KUVA 13. Foeduck-margariinikoneiden toiminta oppilaiden mielestä. (n=53)

8 KVALITATIIVISEN TUTKIMUKSEN TULOKSET

Haastateltava henkilökunta oli sitä mieltä, että oppilaat käyvät pääsääntöisesti mielellään syömässä kouluruokaa. Keskusteluissa nousi esiin, että ruokalajit ja oppilaan ikä vaikuttavat innokkuuteen osallistua kouluruokailuun. Ala-astelaiset ovat aktiivisempia lukemaan ruokalistoja ja saapumaan ruokailuun. Henkilökunnan mielestä kouluruokailun houkuttelevuutta voisi lisätä ruoan esteettisyydellä, kuten ruokien väreillä, koristelulla ja tekstuureilla. Houkuttelevuutta henkilökunnan mielestä lisää myös ruokalistasuunnittelu asiakasta ajatellen, valmistaen ruokia, joita asiakkaat haluavat syödä ja vasta sen jälkeen miettiä ravitsemuksellisia asioita. Henkilökunta on huomannut, että salaattikomponentit ovat suosittumia kuin sekoitesalaatit, joten se tukee ajatusta esteettisyyden positiivisesta vaikutuksesta. Seitsemän henkilökunnan jäsentä kertoi kysyvänsä palautetta asiakkailta. Jokainen haastateltu kertoi, että asiakkaat antavat omatoimisesti palautetta. Haastateltavat kokivat, että negatiivista palautetta asiakkaat eivät kerro.

Henkilökunta ehdotti, että asiakkailta voisi kysyä palautetta automaatin kautta, esimerkiksi HappyOr-Not-palauteratkaisun avulla, josta kouluilla on ennestään kokemusta. Henkilökunnan jäsenet huomauttivat, että pienet lapset tarvitsevat ohjausta sitoutuakseen käyttämään palautejärjestelmää oikein. Yksi haastateltu nosti esiin idean yhteistyöstä opettajan kanssa kouluruokailun palautteiden keräämiseksi.

Kysyimme henkilökunnalta ymmärtävätkö he roolinsa kasvatustyössä, sillä kouluruokailu on perusopetuslaissa määritelty kasvatustyöksi. Vastaajista muutamat tiesivät sen, mutta useat kertoivat kokevansa tehtäväkseen kasvatuksellisen puolen ruokailussa. Esimerkkeinä he kertoivat sotkemiseen ja pelleilyyn puuttumisen. Henkilökunta kertoi kasvatustyön tulevan perustapakasvatuksesta omasta kodista, jota työnantaja ei ole vaatinut tai nostanut esille työnkuvassa. Yhdessä kohteessa kerrottiin, että opettajat ovat tuoneet selkeästi esiin luvan puuttua oppilaiden epäasialliseen käytökseen kouluruokailussa.

Henkilökunnalla oli ideoita kestävän kehityksen lisäämiseksi kouluruokailussa lähinnä ekologisen näkökulman kautta. Haastateltavat nostivat esille pakkausmateriaalit, joista tulee paljon roskaa ja muovia. Esimerkkinä he kertoivat, että tuotteita voisi suunnitellusti ostaa vähemmällä pakkausmateriaalilla, kuten leivät irtotuotteina. Erityisruokavalion aterianosat ja ateriat saapuvat palvelukeittiöihin yksittäispakatuissa muoviasiastioissa ja henkilökunta pohti niiden sijasta rosteriastioiden käyttöä muoviroskan vähentämiseksi. Yhdessä kohteessa ehdotettiin hävikkiruoan jakamista ilmaiseksi henkilökunnalle tai vähäosaisille kolmannen sektorin toimijan kautta. Henkilökunta saa tällä hetkellä ostaa hävikkiruokaa päivän päätteeksi ja valtaosa henkilökunnasta koki hinnan olevan liian korkea. Vastaajilta nousi ideoita energian säästämiseksi hyödyntämällä koneiden ja laitteiden täyttä kapasiteettia, esimerkiksi astioiden ja pyykkien pesu vain täysillä koneellisilla ja hukkalämmön minimoiminen. Yhdessä pisteessä nostettiin esille kasvisruokavaihtoehdon lisääminen osaksi jokapäiväistä kouluruokailua. Työntekijöiltä nousi esille työn kiire ja hektisyys, jolloin ei ole aikaa ideoita asiaan liittyen, vaikka halua olisikin.

Henkilökunta ei tiennyt Jamix-ruokalistojen informaatioista luomu- ja kotimaisuusmerkintöjen osalta. Haastateltava henkilökunta eivät tiedä onko asiakkaille kerrottu Kangasalan kaupungin kotimaisuusasteesta. Henkilökunta nosti esille, etteivät hekään tiedä valmistettavan ruoan kotimaisuusastetta ja toivoivat asiasta tietoa. Henkilökunta ei vieraile oppilaille näkyvässä Jamix-menussa pois lukien muutamaa haastateltua, jotka totesivat joskus käyvänsä tarkistamassa mitä asiakkaille on ilmoitettu tarjolla olevan.

Henkilökunnalta kysyttiin vaihtoehtoja kertakäyttöastioiden käyttöön. Henkilökunnasta kaikki nostivat esille, että kertakäyttöastioita käytetään vain pakon edessä, kuten astianpesukoneen mennessä rikki tai henkilökuntavajauksen aikana. Yleisesti nousi esiin kokemus siitä, ettei vaihtoehtoja ole. Keskustelun jatkuessa nousi esiin jo käytännössä tehtyjä ratkaisuja. Tästä mallina toimii se, että joillekin tuotteille ei aseteta kertakäyttölautasta vain pelkästään servietti, kuten sosekeiton kanssa tarjotun riisipiirakan kohdalla. Keittiöissä on tehty myös ruokalistamuutoksia esimerkiksi välipalojen osalta, jolloin kertakäyttöastioiden käyttöä on saatu vältettyä.

Kaikki haastateltavat olivat sitä mieltä, että kierrättäminen on tärkeää ja he tekevät sitä mielellään. Kierrätys toimii toimipisteissä pääosin hyvin, mutta kuitenkin täysin se ei toteudu, tästä esimerkkinä maitotölkit, jotka menevät sekajätteeseen. Jokaisessa toimipisteessä nousi esille, että pienemmät koululaiset tarvitsevat ruokailun päätteeksi jätteiden lajittelussa apua. Henkilökunta koki osan muovipakkausten huuhtelun ja lajittelun mahdottomaksi ja lisäksi yhden suuren koulukohteen metallikeräysastia on jätteeseen nähden riittämätön. Kaikissa kolmessa kohteissa huomattiin epäselvyyttä mihin jätteisiin joitakin pakkausmateriaaleja ja erityisruokavaliomuoveja lajitellaan, koska muovinkeräys oli haastattelua toteuttaessa vasta alkanut ja ohjeet olivat olleet eriäviä.

Biojätteen määrän vähentämiseksi henkilökunnasta usea korosti ammattimaisuutta ja taitoa laskelmoida, sekä valmistaa ruokaa oikeassa rytmissä, arvioida ruokatuotteen määrää ja toimintaympäristön tuntemusta. Haastatteluryhmistä nousi esille, että biojätettä ei jää ruoan ollessa mieluista ja lasten linjastotoimia valvottaessa, jotta he ottavat sopivan verran ruokaa kerralla. Yksi haastateltu ehdotti konkreettista yhteistyötä opettajan kanssa, keinona kuvattu opetusvideo, jossa hauskuuden kautta neuvottaisiin oikeaan annoskokoon valitsemiseen.

Kaupunkistrategia ei ollut henkilökunnalle tuttu, he eivät tiedä kaupungin ohjaavia arvoja. Haastatelluista kuusi muisti nähneensä kuvan tai lukeneensa tiivistelmän strategiasta. Henkilökunta ei kokenut, että heitä olisi perehdytetty aiheeseen tai asiasta olisi pidetty palaveria henkilöstön kesken esimiehen johdolla. Uuden, opinnäytetyön edetessä nykyisen, kaupunkistrategian suunnittelukyselyyn on henkilökunnasta osallistunut kolme henkeä yhdestätoista. Haastateltu toi esille, miksei ole vastannut kyselyyn: ”En ole vastannut, kun ei sillä oo ennenkään ollut merkitystä”.

9 JOHTOPÄÄTÖKSET

Kangasalla toteutuu strategian mukainen vastuu, joka näkyy kouluruokailun arjessa ja toiminnassa päivittäin. Henkilökunnan haastattelussa nousi paljon vastuullisuuteen liittyviä ajatuksia esille, eritoten ympäristövastuullisuuteen. Asiakkailta on myös vahva ympäristövastuullinen usko omien valintojen merkityksestä maapallon hyvinvointiin. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa tuli ilmi, että vaikeivat oppilaat ole havainnoineet luomumerkkejä liialti ruokailussa, he kuitenkin ovat halukkaita syömään lisää niin luomu- kuin lähiruokaa. Valtaosan vastaajien mielestä myös kasvisruokaa tulisi olla tarjolla joka päivä ja he useat eivät tieneet, että tiettyinä päivinä se on valittavissa ruokailussa. Useassa Suomen koulussa kasvisruokavaihtoehto on vapaavalintaisena tarjolla joka päivä ruokailussa ja se on toimi, jota Kangasalan kaupunki voisi pohtia. Kaupunki tarjoaa tällä hetkellä kahtena päivänä viikossa kasvisruokaa vaihtoehtona, mutta ellei asiakkaat asiaa tiedä, heidän on mahdotonta kasvisruokaa syödä.

Henkilökunnan jäsenet toivat esille, kuinka yksinkertaisilla keinoilla voi nostaa kouluruokailun imagoa ja asiakkaan kokemusta, painottaen sosiaalisen vastuun edistämistä kouluruokailussa. Yksi haastateltu kertoi, että käytössä oli kokeiluna HappyOrNot-palauteratkaisu ja yhtenä päivänä oli tullut huomattavan suuri tyytyväisyystulos laitteella. Asiaa avatessa selvisi, että ruokana oli ollut juuressosekeitto ja sen kanssa vesimelonia. Henkilökunnan käsityksen mukaan ruokailussa saatu vesimeloni nosti kouluruokailun tyytyväisyyttä erittäin mielekkääksi. Tämä osoittaa selvästi sen, että yhdenkin ruuan komponentin ollessa mieluinen tuntuu koko ruokailukokemus hyvältä edesauttaen sosiaalisen vastuun onnistumista. Koululaisille toteutuneen kyselyn mukaan henkilökunta on omalla toiminnallaan edesauttanut sosiaalisen vastuun näkymistä kouluruokailussa, sillä lähes kaikki vastaajat olivat sitä mieltä, että henkilökunta on vähintäänkin yleensä ystävällistä. Huomionarvoista oppilaiden tutkimuksessa on, että neljäkymmentä prosenttia vastaajista ei koe palautteellaan olevan merkitystä. Tässä on kuilu, jota olisi hyvä kuroa kiinni asiakaskokemuksen toteutumiseksi.

Laadullisen haastattelun aikana yksi haastateltu kertoi kokevansa suurta ahdistusta roskan määrästä erityisesti kertakäyttöastioita käytettäessä. Henkilökunnan joukosta löytyy yhtäältä halua saada muutosta kertakäyttöastioiden käytölle, mutta toisaalta toisen haastattelun mielestä aika ei riitä työnteon lomassa ideoida ja pohtia vaihtoehtoja kertakäyttöastioiden tilalle, vaikka halua tähän löytyisi. Oppilaista noin puolta häiritsee kertakäyttöastioiden käyttö, joten ympäristövastuun näkökulmasta kertakäyttöastioiden tilalle olisi hyvä miettiä keinoja. Henkilökunta kuitenkin toi esille haastattelussa, että kertakäyttöastioiden käyttö on minimaalista ja sitä tehdään vain pakon edessä, kuten astianpesukoneen ollessa rikki tai henkilökunnan vajauksen vuoksi. Henkilökunnan haastattelussa kävi lisäksi ilmi, että yksi henkilökunnan jäsen oli ruokapalvelujen järjestämisen suunnittelutilaisuudessa ehdottanut suuren muutoksen tekemää toimintamallia koskien kertakäyttöastioita, mutta hänen esittäessä asiaa oli hänet jätetty kutsumatta seuraavaan suunnittelutilaisuuteen. Vaikkakin tämä on vain yhden työntekijän kokemus asiasta, organisaation olisi hyvä kuunnella perustason työntekijöitä, joilla usein on käytännössä toimivia ideoita oman työnsä kehittämiseen. Avoimella ja keskustelulla ilmapiirillä kaupunki voisi saada hyviä ajatuksia vastuullisuuden edistämiseksi. Kokemuksemme mukaan haastattelutilanteessa henkilökunta näin toimi.

Muutamat haastateltavat nostivat esiin yhden koulun Kangasalta, jossa on saatu lähes olemattomaksi asiakkaiden lautasilta kertyvä ruokahävikki. He toivoivat, että malli rantautuisi muihinkin kouluihin ollen yhtä mieltä muutoksen olevan helppo, kun se on jo toteutettu yhdellä koululla sujuvaksi vuosien varrella. Oppilaiden haastatteluissa tuli ilmi, että vain noin puolet syö lautasen tyhjäksi usein vähentääkseen lautashävikkiä, joten oppilaitakin olisi hyvä valistaa lautashävikin minimoimisesta. Samaan teemaan osui henkilökunnan haastatteluissa toistuva huomio koululaisten tarpeesta tukeen, sekä viestinnän ja ohjauksen tärkeys ruokailutilanteissa, etenkin oman opettajan kautta. Toimiva viestintä ja ohjaus tukisi vastuullisuuden toteutumista niin kierrätyksen, ruuan annostelun tai lautashävikin minimoimiseksi. Henkilökunta toi esille sen, että opettajia pitäisi sitouttaa tästä asiasta oman luokan kanssa.

Keskustelun jatkuessa opettajien ja kouluruokailuhenkilöstön kasvatustyön suhteesta, kertoivat yhden toimipisteen henkilökunta, että heillä on helpottanut viestintää WhatsApp-ryhmä, jonka avulla keittiön henkilökunta ja opettajisto kykenevät viestimään nopeasti ja tehokkaasti ruokailua koskevista asioista. Esimerkkinä tästä toimii nosto tilanteesta, jossa ruokailussa on saatavilla jälkiruoaksi jäätelö. Tässä tapauksessa keittiö laittaa viestin kaikille opettajille, jossa toivovat opettajien kertovan oppilaille mistä jäätelöt löytyvät ja kuinka jätteet lajitellaan. Viestinnän toimivuus takaa sen, että ruokalassa ei synny turhia jonotuksia ja ylimääräistä levottomuutta tavallisuudesta poikkeavissa ruokailutilanteissa. Tätä ideaa olisi hyvä viedä kaikille toimipisteille, jolloin viestintä helpottuisi ja ylipäättään mahdollistuisi. Tähän keinoon olisi hyvin yhdistettävissä myös palautteen keruu. Luokan oma opettaja voisi kysyä oppilailta kouluruokailusta ja välittää palaute keittiölle. Näin kirjallinen palaute olisi melko helposti toimitettavissa omalle esihenkilölle tai tuotannonsuunnittelijalle. Haastattelutilanteessa haastatelluilta nousi jokaiselta esiin se, että he toivoisivat enemmän opettajayhteistyötä kouluruokailussa. Tätä asiaa olisi syytä nostaa tehokkaasti esiin toimipisteissä.

Pieniltäkin tuntuvilla asioilla on suuri merkitys, kuten esimerkiksi Foodduck-margariinikoneella. Oppilailta kysyttiin kuinka margariinikoneet toimivat. Tämä on tärkeä kysymys, sillä koneen toimivuudella on iso merkitys. Mikäli margariinikone ei toimisi tai levite loppuisi, niin ruokailussa tilalle tulisi margariinipit tai leviterasioita, joista tulee enemmän roskaa. Lisäksi leviterasioita käyttäessä asiakas voi annostella liikaa margariinia ja tuote ei ole siisti. Koneiden toimiessa hyvin, niitä voisi suositella jokaiseen toimipisteeseen Kangasalalla. Toinen pieni asia kouluruokailussa on tiskaamisen kannalta vain yhden juomalasin käyttö, johon valtaosa oppilaista olisi tutkimuksen mukaan valmis. Asiakasnäkökulmasta ajatellen yhden lasin käyttö ruokailun aikana ei liene haasteellista, mutta kertautuen usealla sadalla oppilaalla päivässä vaikuttaa tiskauksen määrään alentavasti valtavasti vuositasona. Mitä vähemmän keittiössä on tiskiä, sitä vähemmän koneet ja laitteet kuluvat tarviton huoltoa ja uusimista, kuluttavat sähköä ja pesuainetta.

Jätteiden lajittelusta heräsi haastattelutilanteessa huomio. Työntekijöille on opastettu esihenkilöiden toimesta kahdella tavoin koskien muovinkeräystä. Tietyistä jätelajeista on yhtäältä opastettu, ettei saa lajitella muoviin, kun taas toisaalta on kerrottu toiselle, että saa lajitella muoviin. Henkilökunta toivoi opastusta jätteiden lajitteluun sekavan ohjeistuksen vuoksi. Avoimessa haastattelussa henkilökunta nosti useassa kohtaa esiin viestinnän puutteen esimiesten osalta ja toivovat tulevaisuudessa

viestin jalkautuvan suorittavalle tasolle saakka. Henkilökunta koki, että viestit jäävät ”pomojen” pöydille.

Tutkiessamme Jamix-ruokatuotanto-ohjelmaa, huomasimme ettei siellä ole mitään mainintaa luomusta, kotimaisuudesta tai muusta ruokatuotteen infosta kuten sydänmerkistä. NykYTEknologialla tiedon lisääminen on näppärästi mahdollista. Koululaisilla Jamix-sovellus on vähällä käytöllä ja sen markkinointiin kannattaisi panostaa, jotta esimerkiksi asiakkaiden palaute saadaan helposti kerättyä. Jamix voisi olla myös mahdollinen viestintäkanava kasvisruokapäivistä ja ohjelman ominaisuuksia hyödyntämällä asiakkaan palvelupolku täydentyisi tiedon lisääntyessä.

Haastattelujen myötä kävi selväksi, että henkilökunta ei tunne kaupunkistrategiaa, ei vanhaa eikä juuri julkaistua, päivitettyä versiota. Palvelukeittäöiden henkilökunta toi esille, etteivät he näe yhteyttä luodulla strategialla omalla päivittäisellä toiminnan tasolla. He eivät olleet sisäistäneet, että kuntastrategia on pohja koko organisaation toiminnalle. Lisäksi he kokivat, ettei heidän mielipiteellään ole väliä strategian luomisessa ja he eivät ole aktiivisesti vastanneet strategiakyselyihin, yhden haastateltavan esimerkiksi todeten ”En ole vastannut, kun ei sillä oo ennenkään ollu merkitystä”. Henkilökunta muisteli, ettei heille ole esitetty uutta tai vanhaa strategiaa, eikä esimies ole tuonut sitä heille vahvasti esille. Tämän kokemuksen pohjalta Kangasalan kaupungin olisi syytä paneutua strategiseen johtamiseen ja juurruttaa henkilökuntaa tiiviimmin kohti yhteisiä tavoitteita, jossa myös vastuullisuus on tärkeänä teemana.

Kaikkiin näihin viitaten, on hyvä todeta, että Kangasalan kaupunkistrategiaan vedoten on nyt syytä tarkastella kriittisesti kouluruokailun toteutumista, analysoitava tutkimustuloksia tarkasti sekä pohtia rakentavasti tulevaisuuden keinoja sen suhteen että saataisiin kouluruokailu Kangasalla kertomaan hyvin toiminnallaan Kangasalan kaupungin kaupunkistrategiasta. Kangasalan kaupunki tarjoaa aterial- ja siivoustoimella työpaikan noin 170 työntekijälle, ja sen vuoksi onkin hyvä tarkastella asiaa myös työntekijän näkökulmasta sosiaalisen vastuullisuuden edesauttamiseksi.

10 POHDINTA

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää mahdollisia haasteita vastuullisuuden toteutumisessa kouluruokailussa oppilaiden ja työntekijöiden näkökulmasta. Löysimme haasteita jokaiselta tutkimuksen alueelta niin henkilökunnan kuin oppilaiden perspektiivistä. Mielestämme kyselyt tehtiin järkevästi osallistujamäärää rajaten. Meille oli tärkeää, että kyselyyn vastaavat oppilaat ovat jollain tasolla motivoituneita ja päättelimme, että kotitalouden tunneilla opettajien avulla toteutettu kysely toimisi tähän hyvin. Kotitalouden oppiaineessa sivutaan kestävästä kehityksestä ja vastuullisuudesta, joten oppilailla oli käsitys mitä kyselymme koskee ja mitä haluamme sillä saavuttaa. Katri-opettajan aktiivinen yhteistyö oli kiitettävää kyselyä toteuttaessa. Erityisen hedelmällisenä koimme henkilökunnan kanssa käydyn keskustelun teemahaastatteluissa. Pääsimme myös konkreettisesti näkemään ruoanvalmistustilat ja oppilaiden ruokasalit. Henkilökunta oli alkujännityksen purkautumisen jälkeen avointa ja heiltä löytyi hyviä ajatuksia ja näkökulmia kestävästä kehityksestä kokonaisuudessaan.

Ammatillisesta näkökulmasta tutkimuksen teko syvensi osaamistamme ja tietämystämme vastuullisuudesta entisestään ja saavutimme ymmärryksen sen suhteen, että on tärkeää osata ajatella asioita monipuolisesti. Työ kartutti ymmärrystämme Suomen pitkän kouluruokailun historian osalta, lisäten entisestään arvostusta kouluruokajärjestelmää kohtaan. Työn tekeminen kasvatti asiantuntijuutta omalla alalla, ja antoi paljon oppia tutkimusten tekemiseen ja niiden analysointiin. Haastattelujen jälkeen osaa entistä syvällisemmin lukea julkaisuja ja tutkimuksia, sekä ymmärtää niiden vaativan työn taustalla. Ensimmäinen tutkimustyömme ei ole täydellinen, mutta mielestämme suoriuduimme laajasta asiasta hyvin saaden niputettua tutkimuksen hienoksi kokonaisuudeksi.

Tulevaisuudessa toivomme, että tutkimus antaa pohjaa vastuullisuuden edistämiseksi joukkoruokailun, etenkin julkisen sektorin osalta ja mahdollisiin jatkotutkimuksiin. Suomi on ollut edelläkävijä monissa ilmastoasioissa valtakunnallisesti ja globaalissa politiikassa sitoutuen muun muassa EU:n ilmastolakiin. Yhteiset tavoitteet tarvitsevat tekoja niin yksityisiltä kansalaisilta kuin suurilta organisaatioilta. Eritoten vastuullisuusasioissa ihmisten asenne on ratkaisevaa muutosten aikaan saamiseksi. Tutkimus osoitti sen, että tutkittava koululaisjoukko Kangasalan kaupungilta on vastuullista ja että he pitävät ympäristövastuuta tärkeänä teemana.

Tutkimuksen pohjalta olisi mahdollista tutkia ”järeitä keinoja” ympäristövastuullisuuden lisäämiseksi kouluruokailussa lisäämällä esimerkiksi kasvisruokavaihtoehtoja, vähentämällä pakkausmuovia, palkkaamalla ympäristöagentteja, pohtimalla koneiden ja laitteiden todellista tarvetta ja kapasiteettia lämmityksineen ja vedenkulutuksineen. Uskoisimme, että esimerkiksi tieto todellisesta ruokahävikistä tavallisen kokoisessa koulussa laittaisi päättäjät ja tekijät pohtimaan keinoja niiden välttämiseksi. Nykyisin on käytössä paljon dataa, jota hyödyntää ja erilaisten mittareiden avulla voitaisiin selvittää todellisia lukuja ja laitteiden käyttöasteita. Lisäksi havainnointi tutkimusmenetelmänä olisi konkreettinen keino tutkia joukkoruokailun toteutumista esimerkiksi tutkimalla jätteiden määrää ja lajittelua. Haastattelutilanteessa huomasimme pahvisia maitopurkkeja, sekä näkkileipälaatikoita sekajätteessä ja olisi mielenkiintoista tutkia ulkopuolisena havainnoijana käytännön tasoa. Kouluruokailua käsiteltäessä tulee aina muistaa kuinka suurta joukkoa se koskettaa tekijästä asiakkaaseen ja, että se on vain

yksi osa laajaa joukkoruokailua Suomessa.

Tutkimuksen kulun myötä heräsi kysymys, kuinka yhteistyötä kouluruokailun toteuttajien, asiakkaiden ja opetushenkilökunnan välillä voisi lisätä. Kasvatuskumppanuus on tärkeä osa koulumaailmaa ja sen olisi hyvä ulottua kouluruokailuun saakka konkreettisesti. Opettajat eivät saa automaattisesti koulutuksessaan opetusta ravitsemuksellisiin asioihin, ja vastaavasti ravitsemisalalla toimivat eivät saa pedagogista koulutusta ammattitutkintonsa yhteydessä. Olisi tärkeää, että opettajat olisivat kouluruokailussa nykyisen valvonnan lisäksi aktiivisesti läsnä myös ohjauksessa ja luokassa valmistellen tai yhteen niputtaessa kouluruokailukokemusta. Yhteistyön lisääminen on tärkeää keittiön ja opetushenkilökunnan kanssa, joka lisäisi myös viestinnän tehokkuutta. Kouluruokailun keskiössä ovat ruokailevat oppilaat ja asiakkaat. Kouluruokailun tulisi ennen kaikkea olla virkistys ja oppimistilanne.

Tutkimusta aloittaessamme pohdimme, onko kahden tutkimustavan tekeminen liian työlästä, mutta halusimme tutkia niin asiakkaan kuin henkilökunnan näkemyksiä kouluruokailussa. Uskoaksemme toinen tutkimus olisi ollut riittävä työn tekemiseen, mutta saimme laajan ja hyvän aineiston käsiteltäväksi. Henkilökunnan haastattelu venyi meistä riippumattomista asioista, ja työn edetessä mietimme sen jättämistä kokonaan pois. Jälkikäteen ajatellen, oli kuitenkin hyvä tehdä molemmat tutkimukset, sillä asia kiinnosti meitä aidosti ja tutkimusten tuloksia oli mielenkiintoista vertailla keskenään. Tutkimuksen ilonaihe oli, että työntekijät ja asiakkaat haluavat toimia ja ajatella vastuullisesti.

LÄHTEET

Alakukku Laura, Kurppa Sirpa, Rinne Marketta, Seppänen Mervi 2019. Ruokaa! Kestävä maatalous ja ruokatuotanto. 2. painos. Helsinki: Maahenki.

Alihokka Anne, Hukkanen Virpi, Tebest Teemo, Rissanen Juha 2015. Maahanmuuttajien lapset keskittyvät harvoin kouluihin – katso koulusi tilanne. Yle 2.12.2015. [https://yle.fi/uutiset/3-8494270/](https://yle.fi/uutiset/3-8494270) Viitattu 3.3.2022.

Almatalent 2022. Verkkojulkaisu. Menestyjälukitus. Päivitetty 2022. https://www.almatalent.fi/tunnuslukuopas/luokitus-ja-kriisitunnusluvut/menestyjaluokitus/?_ga=2.53355692.56649559.1664094384-741868487.1664094384. Viitattu 25.9.2022.

Business Finland 2022. Sertifiointit ja ohjelmat. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/vastuullisuus/sertifiointi-ohjelmat/>. Viitattu 1.9.2022.

CXPA 2020. Vastuullisuus asiakaskokemuksen näkökulmasta. Verkkojulkaisu. Päivitetty 12.03.2020. <https://cxpa.fi/blog/vastuullisuus-asiakaskokemuksen-nakokulmasta/>. Viitattu 26.9.2022.

Elinkeinoelämän keskusliitto 2022. Vastuullisuus. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://ek.fi/tavoitteemme/vastuullisuus/>. Viitattu 21.10.2021.

Elisa 2022. Sosiaalinen vastuu. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://elisa.fi/yhtiotieto/vastuullisuus/sosiaalinen-vastuu/>. Viitattu 25.9.2022.

Foodduck 2022. Sariolan koulu. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <http://foodduck-post.foodduck.fi/avainsanat/sariolan-koulu/> Viitattu 25.9.2022.

Garam, Sini 2019. Kauha kerralla kohti tasa-arvoa. Elo-säätiö blogi. 27.6.2019. <http://www.elo-saatio.fi/blog/2019/06/27/kouluruokailu-suomessa/>. Viitattu 1.9.2022.

Hasunen Kaija, Urho Ulla-Marja 2004. Yläasteen kouluruokailu 2003. 1. painos. Helsinki: Edit Prima Oy.

Heikkilä Tuija 2020. Kangasalalla mietittiin ruokapalvelu uuteen uskoon. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2.2.2020. https://www.amko.fi/content/uploads/2020/02/AMKO-lehti_1_2020_s30-32_Kangasala_case.pdf. Viitattu 3.3.2022.

Helsingin Sanomat 2022. Artikkelit. Joe Biden hyväksyi laajan ilmasto- ja terveydenhoitopaketin. Päivitetty 17.8.2022 <https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000009008831.html>. Viitattu 10.9.2022.

Intrum 2022. Vastuullisuus. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.intrum.fi/fi/ratkaisut-yrityksille/tietoja-meista/vastuullisuus/vastuullisuus/>. Viitattu 25.9.2022.

Jamix julkaisuaika tuntematon. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.jamix.com/fi/>. Viitattu 21.8.2022.

Juutinen, Sirpa & Steiner, Maj-Lis. 2010. Strateginen yritys vastuu. Helsinki: WSOYPro.

Kajava, Tanja 2022. Tuotannonsuunnittelija Kangasalan kaupunki. Haastattelu 1.9.2022.

Kangasala 2021. Ajankohtaista. Verkkojulkaisu. Päivitetty 1.6.2018. <https://www.kangasala.fi/ajankohtaista/kangasalan-kaupunkistrategia-2025-sujuvaa-arkea-vahvaa-elinvoimaa-ja-hyvinvointia/>. Viitattu 14.9.2021.

Kangasala 2021. Kangasala-info. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2021. <https://www.kangasala.fi/kaupunki-ja-paatoksenteko/tietoa-kangasalasta/>. Viitattu 14.9.2021.

Kangasala 2021. Kangasalan kaupunkistrategia. Verkkojulkaisu. Päivitetty 22.9.2020. https://www.kangasala.fi/wp-content/uploads/2020/09/Kangasalan_kaupunkistrategia2025_paivitetty22.9.2020.pdf. Viitattu 14.9.2021.

Kangasala 2022. Varhaiskasvatus ja opetus. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.kangasala.fi/varhaiskasvatus-ja-opetus/perusopetus/koululaisen-hyvinvointi-ja-terveys/kouluruokailu/>. Viitattu 1.3.2022.

Kangasalan kaupunkistrategia julkaisuaika tuntematon. Valokuva. Kangasala <https://www.kangasala.fi/kaupunki-ja-paatoksenteko/hallinto-ja-talous/kaupungin-toimintaa-ohjaavat-saannot/>. Viitattu 1.3.2021

Kannisto, Ida 2021. Katso hakukoneesta millaiset ovat kotikuntasi tulevaisuudennäkymät Pirkanmaalla -Näissä kunnissa väestön keski-ikä nousee todella korkeaksi. Aamulehti. Päivitetty 2021. <https://www.aamulehti.fi/pirkanmaa/art-2000008340834.html>. Viitattu 13.12.2021.

Keskinäinen Työväkuutusyhtiö Elo 2021. Sosiaalinen vastuu. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.elo.fi/fi-fi/elomedia/2021/kolme-syyta-miksi-jokaisen-yrityksen-pitaisi-kiinnostua-sosiaalisesta-vastuusta>. Viitattu 3.3.2022.

Kouluruokadiplomi 2022. Ruokakulttuuri ja ympäristö. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.kouluruokadiplomi.fi/kouluruoka-diplomi/tukimateriaali/ruokakulttuuri-ja-ymparisto/> viitattu 1.9.2022.

Kouluruokadiplomi 2022. Kouluruokadiplomi ja sen hakeminen. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. https://www.kouluruokadiplomi.fi/wp-content/uploads/2016/01/Kouluruokadiplomi-ja-sen-hakeminen_Esitys.pdf. Viitattu 1.9.2022.

Kuntalaki 410/2015. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2015/20150410>. Viitattu 10.9.2022.

Leijona Catering julkaisuaika tuntematon. Ympäristövastuu. Verkkojulkaisu. <https://leijonacatering.fi/ymparistovastuu/>. Viitattu 29.9.2022.

Lesojeff Heini, Purjo Timo, Tervahauta Maria, Videnoja Kalle 2013. Kasvatusarvoihin- arvoa kasvatukseen. 1. painos. Tampere: Tampereen Yliopistopaino – Juvenes Print.

Lintukangas Seija, Manninen Marjaana, Mikkola-Montonen Annikki, Palojoki Päivi, Partanen Merja, Partanen Päivi 2007. Kouluruokailun käsikirja: laatuvevität koulutyöhön. 1. painos. Helsinki: Opetus-hallitus.

Lintukangas Seija, Palojoki Päivi 2012. Kouluruokailu kutsuu nauttimaan ja oppimaan. 1. painos. Jyväskylä: Kopiojyvä Oy.

Maa- ja metsätalousministeriö 2022. Julkiset ruokahankinnat. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat>. Viitattu 3.8.2022.

Maa- ja metsätalousministeriö 2022. Koulujen maitotuen ohelle tulee EU:n hedelmä ja vihannestuki. Verkkojulkaisu. Päivitetty 21.6.2017. <https://mmm.fi/-/koulujen-maitotuotetuen-ohelle-tulee-eu-n-hedelma-ja-vihannestuki>. Viitattu 15.9.2022.

Matila Marja 2021. Opetuskoordinaattori Kangasalan kaupunki. Haastattelu 15.09.2021.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut 2021. Vastuullisuus. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus.html>. Viitattu 1.3.2022.

Metsämuuronen Jari 2008. Laadullisen tutkimuksen perusteet. 3. painos. Jyväskylä: Gummeruskirjapaino Oy.

Oksanen Antero 2010. Kuntien yleiset hankintaohjeet. 3. painos. Helsinki: Suomen Kuntaliitto.

Opetushallitus 2022. Esi- ja perusopetuksen kustannuksissa vuonna 2022 pientä kasvua edelliseen vuoteen. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.oph.fi/fi/uutiset/2022/esi-ja-perusopetuksen-kustannuksissa-vuonna-2020-pienta-kasvua-edelliseen-vuoteen> Viitattu 9.9.2022.

Opetushallitus 2022. Kestävä kehitys ja ilmastovastuu kouluruokailussa. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.oph.fi/fi/opettajat-ja-kasvattajat/kestava-kehitys-ja-ilmastovastuu-kouluruokailussa>. Viitattu 9.9.2022.

Palmia julkaisuaika tuntematon. Ruokapalvelut. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.palmia.fi/fi/palvelut/ruokapalvelut/>. Viitattu 27.9.2022.

Ruokataju 2022. Ruokataju – mitä se on ja miksi sitä tarvitaan. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.tieteessatapahtuu.fi/numerot/2-2022/ruokataju-mita-se-ja-miksi-sita-tarvitaan>. Viitattu 1.9.2022.

STT Viestintäpalvelut Oy 2022. Suurin osa suomalaista pitää itseään vastuullisina kuluttajina. Verkkojulkaisu. Päivitetty 12.7.2022. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/suuri-osa-suomalaisista-pitaa-itseaan-vastuullisina-kuluttajina?publisherId=69818268&releaseId=69946726>. Viitattu 26.9.2022.

STT Viestintäpalvelut Oy 2022. Suomalaisten ruokaan liittyvä vastuullisuusymmärrys odotettu laajempaa. Verkkojulkaisu. Päivitetty 26.8.2022. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/suomalaisten-ruokaan-liittyva-vastuullisuusymmarrys-odotettua-laajempaa?publisherId=69819511&releaseId=69948927>. Viitattu 25.9.2022.

Suomen itsenäisyyden juhlarahasto 2022. Megatrendit 2020. Pdf-tiedosto. Julkaistu tammikuu 2020. <https://www.sitra.fi/app/uploads/2019/12/megatrendit-2020.pdf>. Viitattu 10.9.2022.

Tutkimuseettinen neuvottelukunnan julkaisuja 2019. Ihmiseen kohdistuvan tutkimuksen eettiset periaatteet ja ihmistieteiden eettinen ennakkoarviointi Suomessa. Pdf-tiedosto. Julkaistu 2019. https://tenk.fi/sites/default/files/2021-01/Ihmistieteiden_eettisen_ennakkoarvioinnin_ohje_2020.pdf. Viitattu 1.9.2022.

United Nations. 2022. What are the sustainable developments goals. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. https://www.undp.org/kenya/sustainable-development-goals?utm_source=EN&utm_medium=GSR&utm_content=US_UNDP_PaidSearch_Brand_English&utm_campaign=CENTRAL&c_src=CENTRAL&c_src2=GSR&gclid=Cj0KCQjwyOuYBhCGARIsAIdGQRODOLm4d0LEjIQn-BUXfeAsgxa43VASy7nenldkmuYFGvCyFeTJ7RQ0aAuL3EALw_wcB. Viitattu 1.9.2022.

Valli Raine 2001. Johdatus tilastolliseen tutkimukseen. 3. painos. Jyväskylä: Ps-kustannus.

Vastuullinen suomi 2022. Ihmiset. Verkkojulkaisu. Päivitetty 2022. <https://www.vastuullinen-suomi.fi/ihmiset/>. Viitattu 21.10.2021.

Vesa Marjo 2021. Varhaiskasvatuksen johtaja Kangasalan kaupunki. Haastattelu 07.10.2021.

LIITE 1: WEBROPOL KYSELY OPPILAILLE

Vastaajien kokonaismäärä: 53

1. Olen ladannut puhelimeeni sähköisen Jamix –sovelluksen?
2. Otan kouluruokailussa sen verran ruokaa kuin syön?
3. Otan kouluruokailussa sen verran juomaa kuin juon?
4. Tiedän, että kouluruokaa saa hakea lisää?
5. Otan vain sen määrän serviettejä mitä tarvitsen?
6. Edistän ruokarauhaa kouluruokailussa?
7. Käyn mielelläni syömässä kouluruokaa?
8. Tutkin kotona pakkausselosteita, valmistusmaa, kotimaisuusaste jne?
9. Uskon, että omilla valinnoillani on merkitystä maapallon hyvinvointiin?
10. Uskallan kertoa palautetta kouluruoasta tai kouluruokailutilanteesta ateria- ja siivouspalveluhenkilökunnalle?
11. Koen, että mielipiteeni kouluruoasta on tärkeä ateria- ja siivouspalveluhenkilökunnalle?
12. Kouluruokailu on viihtyisä ja rauhallinen hetki?
13. Koulun keittäjä on kertonut minulle hyvistä ruokailutavoista, esimerkiksi muistuttamalla lippalakin pois ottamisesta tai rauhallisesta käyttäytymisestä ruokailussa?
14. Koulun keittiön henkilökunta on ystävällistä?
15. Koen itseni asiakkaaksi kouluruokailussa?
16. Toimiiko ruokalan margariinikoneet hyvin ja sujuvasti?
17. Kasvisruokavaihtoehto on sijoitettu linjastoon näkyvästi?
18. Saan riittävästi informaatiota esille asetetusta päivän ruokalistasta?
19. Tiedän, että tiistaisin ja keskiviikkoisin saan valita halutessani linjastosta kasvisruokavaihtoehtoon?
20. Lämmin vihanneslisuke on ensimmäisenä tarjolla lämpimissä ruoissa
21. Kasvisruoka tulisi olla vapaa valintaisena vaihtoehtona joka päivä?
22. Olen nähnyt kouluruokailussa luomumerkintöjä?
23. Minua haittaa kertakäyttöastoiden käyttö kouluruokailussa?
24. Ruokailutila on siisti ja viihtyisä?
25. Ruokalinjasto on siisti, houkutteleva ja jokaista vaihtoehtoa on tarjolla tullessani syömään?
26. Minulla on tarpeeksi aikaa ruokailla?

- 27. Tiedän, että Jamix-sovelluksessa on mahdollista antaa palautetta kouluruoasta?
- 28. Haluan syödä enemmän luomua kouluruokailussa?
- 29. Mielestäni kouluruokailu tulisi toteuttaa suosimalla lähiseudun yrittäjiä, esimerkiksi leipomoja?
- 30. Voisin luopua tarjottimen käytöstä vähentääkseni vedenkulutusta kouluruokailussa?
- 31. Voisin käyttää vain yhtä lasia ruokailun aikana vähentääkseni vedenkulutusta kouluruokailussa?
- 32. Syön kouluruokailussa lautasen tyhjäksi vähentääkseni ruokahävikkiä?
- 33. Vapaa sana. Halutessasi voit kertoa laajemmin kokemuksistasi kouluruokailuun liittyen, sekä mahdollisia kehittämisideoita.

LIITE 2: HENKILÖKUNNAN HAASTATTELU

Vastaajien kokonaismäärä 11

- * Käyvätkö oppilaat mielellään syömässä kouluruokaa?
- * Tarvitseeko kouluruokailun houkuttelevuutta lisätä? Miten?
- * Kysytkö palautetta asiakkailta, esimerkiksi maistuiko ruoka?
- * Miten voisimme rohkaista asiakkaita antamaan palautetta?
- * Tiesitkö, että perusopetuslain mukaan kouluruokailu on kasvatustyötä, johon meidänkin tulee osallistua?
- * Onko sinulla ideoita kestävän kehityksen lisäämiseksi?
- * Onko mielestänne Jamix-ruokalistat tarpeeksi informatiivisia asiakkaan näkökulmasta, ajatellen vastuullisuutta esim. luomu/kotimaisuus? Onko asiakkaille kerrottu hyvin, Kangasalan kaupungin kotimaisuusasteesta?
- * Tunnetko Kangasalan kaupungin kaupunkistrategian? (tässä voi hyvin jutustella siitä, että kaupunkistrategia on pohjana toiminnallemme)
- * Oletko ollut vaikuttamassa tulevaan kaupunkistrategiaan vastaamalla kyselyyn?
- * Onko vaihtoehtoja kertakäyttöastoiden käytölle?
- * Kuinka kierrätys toimii toimipisteissämme?
- * Onko kierrätys mielestäsi tärkeää?
- * Kierrätätkö mielelläsi?
- * Onko sinulla kertoa ideoita, millä saataisiin biojätteen määrää pienemmäksi?