

Sisällysluettelo

1. Tiivistelmä	1
2. Hankkeen tausta ja tavoitteet	1
3. Hankkeen osapuolet ja menetelmät	2
4. Hankkeen tulokset	2
5. Hankkeen vaikuttavuus/vaikutukset	6
6. Viestinnän toteutuminen ja tulokset	7
7. Tulosten kestävyys ja hyödyntäminen	7
8. Talousraportti	8
9. Suositukset tulevia hankkeita ja ohjelmia varten	8
10. Johtopäätökset / Yhteenveto hankkeesta ja päätuloksista	9

1. Tiivistelmä

Maistuva ilmastoruoka -hankkeessa (11/2023–9/2024) kehitettiin koulujen ruokakasvatusta ja kouluruokailua Lahdessa. Toimenpiteet kohdennettiin ennen kaikkea kasvisruokien hyväksyttävyyden lisäämiseen. Toiminta kohdentui kotitalousopetukseen, oppilaskuntien toimintaan sekä kouluruokailun kehittämiseen. Lisäksi koulutettiin laajasti opetustoimen ja ruokapalveluiden henkilöstöä sekä tuotettiin ja levitettiin materiaalia ekologisesti kestävä ruokakasvatuksen toteuttamiseksi niin opetuksessa kuin osana kouluruokailua. Hanke tavoitti laajasti oppilaita, opetus- ja ruokapalveluhenkilöstöä sekä huoltajia ja päättäjiä. Hankkeesta viestittiin paikallisesti ja valtakunnallisesti. Hankkeessa tuotetut uudet opetusmateriaalit ovat avoimesti käytettävissä mm. maistuvakoulu.fi -verkkopalvelun kautta.

2. Hankkeen tausta ja tavoitteet

Lahti tavoittelee hiilineutraaliutta v. 2025. Tuotantoperusteisissa päästövähennyksissä on edetty, mutta kulutusperusteisia päästöjä tulisi saada vähennettyä paljon. Ruokavalion hiilijalanjälkeä voidaan pienentää lisäämällä kasviperäisten tuotteiden ja järvikalan käyttöä sekä vähentämällä punaisen lihan ja maitotuotteiden kulutusta (RuokaMinimi-hanke). Kunnalla on suuri mahdollisuus vaikuttaa julkisen ruokapalvelun ja opetuksen kautta ruuan ilmastovaikutuksiin. Tässä hankkeessa tavoitteena oli lisätä kasvisruuan hyväksyttävyyttä ja tunnettuutta osana kouluruokailua ja kotitalousopetusta sekä osallistaa oppilaita kasvispainotteisen kouluruokailun kehittämiseen. Kasvatuksella ja koulutuksella voidaan vaikuttaa kauaskantoisesti nuorten osaamiseen, tietoisuuteen ja asenteisiin.

3. Hankkeen osapuolet ja menetelmät

Hankkeen käytännön toimia toteutti Ruokakasvatusyhdistys Ruukku ry yhteistyössä Lahden kaupungin opetustoimen, ympäristökehityksen ja Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden kanssa.

Hankkeessa työskentelivät Ruukun asiantuntijat Aliisa Hyvönen (ruokakasvatuksen asiantuntija, ETM ravitsemustiede), Heidi Kuuliala (kasvatuksen asiantuntija, kotitalousopettaja) ja Saila Paavola (ruokakasvatuksen asiantuntija, ETM ravitsemustiede, kotitalousopettaja). Toimijana Ruukku ry on Suomessa ainoa ruokakasvatuksen kehittämiseen ja edistämiseen erikoistunut asiantuntijajärjestö. Ruukku ylläpitää Maistuva koulu -toimintamallia. Päijät-Hämeen Ateriapalveluista mukana olivat erityisesti tuotekehityspäällikkö ja kehityspäällikkö keittiöhenkilökunnan lisäksi. Sivistyspalveluista hankkeeseen osallistuivat muutamat pilottikoulut opettajineen ja erityisesti kotitalousopettajilla oli tärkeä osuus hankkeessa. Hankkeen ohjausryhmänä toimi laaja-alainen ammattilaisten joukko, jossa oli edustajia hankkeen toteuttajien lisäksi mm. THL:stä, Helsingin yliopistosta ja Päijät-Hämeen hyvinvointialueelta. Ryhmä jatkaa kokoontumisia myös hankkeen jälkeen.

Menetelminä sovellettiin mm. työpajoja oppilaskuntien ja kotitalousopettajien kanssa, kotitalousopetukseen suunnattuja oppitunteja ja opetusmateriaalien testauksia, opetus- ja koulutusvideoita perusopetukseen, jalkautuvia tapahtumia, kuten metsäretkipäiviä ja maistelutilaisuuksia sekä viestintää keskeisille kohderyhmille. Hankkeessa hyödynnettiin hyväksi havaittua ja tutkittua ruokakasvatuksen menetelmää: aistilähtöistä ruokakasvatusta.

4. Hankkeen tulokset

Taulukossa 1 on kuvattu hankkeen päätavoitteet ja niiden saavuttamiseksi tehdyt toimenpiteet. Joitain toimenpiteitä eritellään tarkemmin tekstiosuudessa taulukon jälkeen.

Taulukko 1. Hankkeessa tehdyt toimenpiteet ja arvio tavoitetuista henkilöistä ja organisaatioista

Hankesuunnitelman päätavoitteet	Tehty toimenpide	Kuvaus	Tavoitetut
Tehdä ruokamuutosta kotitalousopetuksen kautta: kouluttaa kotitalousopettajia ilmatoruokien valmistamiseen, lisätä heidän tietoisuuttaan ruuan ilmastovaikutuksista ja tukea heidän työtään	Työpaja kotitalousopettajille 23.1.2024	Lähityöpajassa selvitettiin, millaista tukea opettajat kaipaavat.	7 opettajaa
	Oppitunnit (kotitalous)	Pilotoitiin oppituntisuunnitelmia lahtelaisissa kotitalouden opetusryhmissä 7.-9. lk.	100 oppilasta
	Opetusvideo ja muut sisällöt kotitalousopetukseen	Tehtiin opetusvideo sekä oppituntisuunnitelmat ja -materiaali kotitalousopettajien toiveiden perusteella.	1100 videon katselukertaa
	Koulutusvideo opetustoimeen	Videon tavoitteena mm. auttaa opettajia ymmärtämään ruokakasvatuksen merkitys	Kaikki Lahden opettajat perusopetuksessa (suunnitelma)

		kestävän elämäntavan opettelussa kaupungin strategian mukaisesti.	
	Lahdessa käynnistyi OPS-kehitystyö: ympäristökasvatustalon suunnittelu perusopetukseen.	Ruukulta ehdotukset ruokateemoista Lahden OPS:iin.	Hyväksyntä/päätös keväällä 2025. Tulee koskettamaan koko Lahden perusopetusta.
	Materiaalipaketti kouluille	Lahden peruskouluille koottu materiaalipaketti opetukseen, sisältää mm. julisteita.	24 koulua – tehtiin 27 pakettia, koska on useita koulurakennuksia
	Viestintä kotitalousopettajille	Kehitetyn opetusmateriaalin markkinointi sivistyspalveluiden mallin mukaisesti (intra) ja Lahden Kotitalousopettajat ry:n kautta.	Lahden kotitalousopettajat, yli 20 opettajaa
Lieventää ennakkokäsityksiä ja muuttaa asenteita ilmastoruokia kohtaan	Tempauspäivä Ahtialassa	Oppilaiden kehittämä ruoka lounaalla, makupajat ja videon julkaisu Ahtialan peruskoulussa 22.5.2024.	760 oppilasta, koulun opettajat ja kutsuvieraat
	Materiaalit Päijät-Hämeen Ateriapalveluille	Koulun ruokasaleihin mainostelineet, julisteita, tarroja ja mainoksia. Lapset suunnittelivat iskulauseita.	24 koulua Lahdessa
	Metsäretkipäivät ja ruuan valmistus ulkona/lähiruoka. Trangioiden hankinta.	Ohjattu toimintapäivä alakoululaisille 21.5. ja 30.5.2024 sekä ohjausmateriaalit metsäretkien toteuttamiseen jatkossa.	3 koulua, 303 oppilasta
	Viestintä huoltajille	Viestit metsäretkipäivistä ja Ahtialan tempauspäivistä huoltajille.	1800 huoltajaa (arvio)
	Kasvismaistelut	Ruokalinjastoilla tarjottiin erilaisia kasviksia.	24 koulua Lahdessa.
	Mediaviestintä	Tiedote Ahtialan tempauspäivästä Lahden kaupungin viestinnän kautta medioille ja uutinen julkaistiin Lahden sivuilla.	
	Päätäväiestintä	Ahtialan päivään kutsuttiin Lahden tarkastuslautakunnan jäseniä	puheenjohtaja osallistui, myös Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden tj

Tuotetaan yhteistyössä idea ja malli oppilaskuntien osallistumiseen kouluruokailun kehittämiseen ja mallin testaaminen Lahdessa. Varmistetaan lasten ja nuorten vaikutusmahdollisuudet jatkossa kouluruokailun kehittämiseen ja palautteen antamiseen Päijät-Hämeen Ateriapalveluille.	Oppilaskuntien osallistaminen kouluruokailun kehittämiseen kouluissa. Uusi toimintamalli jatkossa: ruokaraati järjestetään vuosittain Skidialogin yhteydessä kaikilla neljällä koulualueella.	Kahden alakoulun ja yhden yläkoulun oppilaskunnan hallitusten kanssa kehitettiin kouluruokailua työpajoissa. Kahdessa alakoulussa pidettiin myös työpajat luokkakohtaisesti. Lisäksi ruokakasvatuksen koulutusta henkilöstölle näissä kouluissa.	3 koulua, 130 oppilasta, 30 opettajaa ja muuta henkilöstöä
	Skidialogien suunnitteluun osallistuminen	Lahden kaupungin järjestämä Erätauko-menetelmään perustuva keskustelu kouluruokailusta alakoululaisille.	80 keskustelijaa: oppilaita ja aikuisia
	Ateriapalveluiden henkilöstön kouluttaminen, mukana Ruukku ry. ja ympäristökehitys	Koulutuspäivillä 3.-4.6.2024 alustus Lahden ympäristötavoitteista, Maistuva ilmatoruoka - hankkeesta, ympäristökestävästä ruokailusta, ruokakasvatuksesta ja oppilaiden osallisuudesta.	200 ateriapalveluiden työntekijää

Alla on eritelty joitakin hankkeen tavoitteita ja tuloksia tarkemmin.

Koulutusten toteutus

Suunnitelmana oli tarjota kotitalousopettajille koulutusta kasvisruuan valmistamisesta huippukokin avustuksella ennen koulukokailujen aloittamista sekä koulutusta ruuan ilmasto-vaikutuksista. Hankkeessa tuotetusta opetusmateriaalista oli tarkoitus pitää käyttökoulutus kaikille Lahden kotitalousopettajille sekä selvittää materiaalin toimivuutta kyselyin ja palauttein hankkeen loppuvaiheessa.

Lahden kotitalousopettajille järjestettiin työpaja, jossa selvitettiin, kuinka tuttu aihe ekologisesti kestävä ruoka on sekä millaista tukea ja opetusmateriaalia he kaipaavat. Työpajan opettajat eivät kokeneet tarvitsevansa eivätkä työnsä kuormittavuuden takia kannattaneet laajempaa koulutusta aiheesta. Haasteeksi ilmasto-kestävien ruokien suhteen nostettiin opiskelijoiden asenteet kasvisruokaa vastaan, erityisesti urheiluvilla nuorilla. Uudenlaista lähestymistapaa ja oppilaita puhuttelevaa lisämateriaalia opetukseen, esimerkiksi videomuotoisena, toivottiin. Opettajat toivoivat opetusvideota, jossa esimerkiksi urheilija puhuisi kasvisruuasta ja murtaisi näin ruokaan liittyviä ennakkoluuloja. Lisäksi toivottiin materiaalia valinnaiseen kotitalousopetukseen (8.- ja 9.-lk), johon voidaan nivoa usein joustavammin erilaisia teemoja. Kotitalousopettajien toiveisiin vastattiin tuottamalla opetusvideo kouluruokailusta ja kasvisruuasta. Videon juontavat 9.-luokkalaiset oppilaat Aliisa ja Milja, jotka haastattelevat videolla mm. kilpatasolla urheiluvaa ravitsemusasiantuntija Johannes Anttilaa.

<https://youtu.be/yyExuXBcXlo?si=5RmeXfAmCG3cZ8k>

Hankkeessa vahvistui huomio, että kotitalousopettajat ovat jo hyvin tietoisia ruuan ilmasto- ja hyvinvointivaikutuksista. Niinpä päätettiin, että koulutus aiheesta tulisi suunnata kaikille opettajille, jottei

vahvisteta käsitystä siitä, että koulun ruokakasvatus on vain kotitalousopettajan vastuulla. Lähikoulutuksen sijaan hankkeessa tuotettiin koulutusvideo opettajille.

Lahden perusopetuksen johto päätti toukokuussa 2024, että perusopetukseen kootaan Lahden strategiaan pohjautuva ympäristökasvatuksen polku osaksi perusopetuksen opetussuunnitelman paikallista osuutta. Hankkeen aikana testattujen opetusmateriaalien ja opettajien palautteen pohjalta tehtiin ehdotus ruokakasvatuksen sisällöistä ympäristökasvatuksen polkuun. Työ tämän osalta jatkuu.

Ennakkokäsitysten ja asenteiden muokkaus ilmastoruokia kohtaan

Esimerkkinä asenteisiin vaikuttamisesta oli Ahtialan koulun tempauspäivä, joka konseptointiin toistettavaan muotoon. Tempauspäivässä Päijät-Hämeen Ateriapalvelut tarjosi lounaalla tofuvokkia, jonka koulun 9. luokan oppilaat olivat suunnitelleet kotitalouden oppitunnilla. Ateriapalveluiden tuotekehityspäällikkö vieraili kotitalouden oppitunnilla oppilaiden kehitystyötä ohjaamassa. Kun tofuvokkia tarjottiin ensimmäistä kertaa tempauspäivässä, oppilaiden huomio uuteen ruokaan kiinnitettiin kysymällä heidän mielipiteitään ruuasta ruokailun yhteydessä. Lyhyiden palautelomakkeiden täyttäminen sai oppilaiden keskuudessa suuren suosion ja samalla syntyi hyvää keskustelua kouluruokailusta hanketyöntekijän ja oppilaiden välillä.

Tempauspäivässä testattiin hankkeen aikana kehitetty oppituntisisältö, jossa valinnaisen kotitalouden opiskelijat valmistivat vegemaisia, joita alakoulun oppilaat kutsuttiin maistamaan. Vegemaiset maistuivat kaikille hyvin, eikä niiden maistatuksen yhteydessä ollut asenteellista puhetta kasvisruuasta. Tähän vaikuttivat mm. yläkoulun oppilaille tarjoutunut mahdollisuus esitellä omia taitojaan nuoremmille oppilaille, sekä se, ettei oppilaille erikseen korostettu maistiaisten raaka-aineiden kasvipohjaisuutta. Vegemaisteluissa ei luotu vastakkainasettelua liha- ja kasvisruuan välille.

Kouluruuan kehittämisen prosessi

Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden kanssa kehitettiin konseptia ja tuotettiin viestintämateriaalit, joilla Lahden perusopetuksen kotitalousopettajille voidaan esim. kampanjamaisesti viestiä vuosittain mahdollisuudesta testata ja kehittää kouluruokaa kotitalousopetuksessa. Konsepti sisältää reseptin kunakin vuonna tuunattavaan kouluruokaan, mahdollisuuden tilata tarvittavat raaka-aineet ateriapalveluilta sekä kerätä ja toimittaa oppilailta kerätty palaute ateriapalveluille kouluruokailun kehittämistyön tueksi.

Oppilaiden vaikutusmahdollisuudet kouluruokailun kehittämiseen

Päijät-Hämeen Ateriapalveluissa tehdään jatkuvaa ruokalistan kehittämistyötä myös oppilaita osallistamalla. Jatkoa varten sovittiin toimintamallista, jossa ruokaraati järjestetään kerran vuodessa skidialogikeskustelun yhteydessä. Skidialogi järjestetään vuosittain neljällä kaupungin alueella. Keskusteluihin kootaan oppilaat kunkin alueen kouluista. Näin jatkossa suuri joukko oppilaita pääsee osallistumaan makuraatiin.

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut toteuttaa kouluruokakyselyitä säännöllisesti ja palautteen antamista varten on käytössä QR-koodi jatkuvasti. Hankkeen kehittämistyön myötä kyselyyn tulee myös kysymys siitä, *miten* oppilaat haluavat vaikuttaa kouluruuan ja -ruokailun kehittämiseen. Näin pyritään saamaan selville, mitä kautta oppilaat itse haluaisivat mieluiten vaikuttaa kouluruokaan/-ruokailuun.

Kaikki hankkeen aikana tuotetut sisällöt opetukseen löytyvät sivustolta maistuvakoulu.fi. Alle on listattu hankkeessa tuotetut sähköiset opetussisällöt:

[Video: Kouluruokaa pallon ja oman kehon parhaaksi \(nro 235\)](#)

[Makupaja köksässä: vegemakuja tarjolle \(nro 236\)](#)

[Tuunataan kouluruokaa kotitalousopetuksessa \(nro 241\)](#)

[Learning cafe – maistuvasta ilmastoruusta \(nro 240\)](#)

[Viljaa & Villiyrtejä – metsäretki \(nro 237\)](#)

[Viljaa & Villiyrtejä – metsärastit \(nro 238\)](#)

[Skidialogilla kehitetään kouluruokailua \(nro 248\)](#)

[Lapset ruokailua kehittämässä -toimintamalli \(nro 228\)](#)

Video: <https://drive.google.com/file/d/1WS2qif8TwhU1pcNGgAkxczLHwPrFhO5F/view?usp=sharing>

5. Hankkeen vaikuttavuus/vaikutukset

Hankkeessa tulivat vahvasti näkyviin ilmastoystävällisiin ruokiin liitetyt ennakkokäsitykset ja negatiiviset asenteet. Nämä näkyivät paitsi oppilaiden puheissa, myös erään rehtorin ja opettajien esiin tuomissa näkemyksissä. Tarve uudenlaiselle lähestymistavalle on suuri: teemaa on lähestyttävä tuoreella ja innostavalla tavalla, ei syömisen tapoja arvottaen tai vastakkainasettelua vahvistamalla. Asenteisiin vaikuttaminen on pitkäjänteistä työtä eikä yksittäisen lyhytkestoisien hankkeen vaikutuksia ole helppo arvioida. Hankkeessa tuotetut opetus- ja koulutusvideot sekä muut opetukseen suunnatut materiaalit ovat kuitenkin myös jatkossa paitsi Lahden kaupungin, myös valtakunnallisesti käytettävissä.

Hankkeen aikana Lahdessa käynnistyi perusopetusta koskeva OPS-työhön kytkeytyvä ympäristökasvatuspolun suunnittelu. Ekologisesti kestävä ruokakasvatuksen nivominen osaksi opetussuunnitelmaan liitettävää ympäristökasvatuksen polkua on tärkeä askel aiheen opetuksen yhtenäisyyden ja jatkuvuuden turvaamiseksi.

Kouluruokailussa on luotava puitteet sille, että esimerkiksi kasvisvaihtoehto olisi aidosti oppilaalle helppo ja mahdollinen valinta. Skidialogeissa oppilaat itse toivat esiin käytännön esteitä kasvisruuan syömiselle: ruoka oli eri linjastolla, se oli pienessä erityisruokavalioidin viittaavassa astiassa ja astian päällä oli kansi. Näiden esteiden näkyväksi tuleminen oppilaiden kanssa keskustellessa oli yksi hankkeen onnistumisia Lahdessa, ja tärkeä viesti valtakunnallisestikin. Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden toiminnassa näihin esteisiin pystytään jatkossa kiinnittämään huomiota ja hankkeessa tuotettiin koulujen ruokalinjastoille materiaalia, joka kannustaa maistamaan eri ruokavaihtoehtoja. "Saa maistaa" -tarrat päätyvät kasvisruoka-annosten viereen.

Hankkeen aikana vahvistui näkemys siitä, miten suuri merkitys kouluruokailulla on osana ekologisesti kestävä syömisen oppimista. Kotitalousopetus on keskeinen mm. ruuanvalmistustaitojen oppimisen kannalta, mutta kouluruokailu päivittäisenä oppimisympäristönä yhdeksän kouluvuoden ajan on erittäin tärkeä – ja usein alihyödynnetty – ruokakasvatuksen areena. Laajentamalla hankkeen toimia kotitalousopetuksesta kouluruokailuun oli perusteltu valinta hankkeessa. Vastaavaan kokonaisvaltaiseen koulun ruokakasvatuksen kehittämiseen tulee jatkossakin paneutua niin Lahdessa kuin valtakunnallisesti. Hankkeessa kehitetyt yhteistyön ja oppilaiden osallistamisen mallit sekä materiaalit ruokapalveluiden käyttöön tukevat kouluruokailun kehittämistä jatkossakin. Materiaalit ovat vapaasti saatavissa myös muille kunnille. Eri ammattilaisten välinen yhteistyö Lahdessa vahvistui hankkeen myötä.

Vaikutuksia oppilaiden syömiskäyttäytymiseen voidaan seurata joka toinen vuosi toteutettavan Kouluterveyskyselyn tulosten perusteella. Kaupunkikohtaisissa tuloksissa voidaan tarkastella pidemmän aikavälin muutoksia esimerkiksi koululounaan syömiseen ja kasvien käyttöön liittyen. Päijät-Hämeen Ateriapalvelut seuraa joka päivä ruokahävikin määrää kouluissa, joten myös siitä saadaan pitkän aikavälin seuranta.

6. Viestinnän toteutuminen ja tulokset

Hankkeen kehittämisvaiheessa viestittiin suoraan Lahden kaupungin opetustoimelle: opettajille ja rehtoreille. Viestintä oli onnistunutta, sillä sen avulla tavoitettiin sopiva määrä osallistujia, joiden kanssa pilotoitavista toimenpiteistä sovittiin. Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oli hankkeen ajan aktiivisesti mukana myös viestinnän suunnittelussa. Koulujen ruokalinjastoille toteutettiin viestintämateriaaleja. Hankkeesta ja sen tuloksista kerrottiin koko ateriapalveluiden henkilöstölle kahtena samansisältöisenä koulutuspäivänä.

Hankkeessa kehitetyistä uusista opetusmateriaaleista viestittiin suoraan Lahden opetustoimen kautta. Materiaalit julkaistiin avoimessa maistuvakoulu.fi-verkkopalvelussa, ja niistä viestittiin valtakunnallisesti mm. Ruukku ry:n ja Maistuvan koulun uutiskirjeissä (yhteensä yli 2600 tilaajaa) sekä Maistuvan koulun Instagram- ja Facebook-tileillä (yhteensä yli 1400 seuraajaa). Maistuvan koulun verkkosivustolla on yli 2000 kävijää ja yli 5000 sivukäyntiä kuukaudessa. Lisäksi materiaaleja julkaistiin soveltuvin osin Biologian ja maantiedon opettajien toivoajatoimintaa.fi -opetuskokonaisuuden osana sekä MAPPA-materiaalipankissa.

Hankkeessa tuotettu koulutusvideo opetushenkilöstölle välitettiin opetustoimen kautta kaikkiin kouluihin rehtoreiden kautta. Lisäksi kouluihin toimitettiin paketti painatettuja opetusmateriaaleja teeman käsittelyyn opetuksessa sekä tiedote, johon koottiin kohderyhmäkohtaisesti hankkeessa tuotetut sähköiset materiaalit.

Kouluille tarjottiin viestipohjia huoltajille tapahtuvaa viestintää varten. Esimerkiksi Ahtialan koululla järjestetystä tempauspäivästä ja sen osana julkaistusta opetusvideosta lähetettiin koteihin viesti Wilma-järjestelmän kautta. Huoltajaviestinnän seurauksena video keräsi välittömästi satoja katselukertoja, joten koulun kautta tapahtunut viestintä tavoitti huoltajat erittäin hyvin. Kaikkiaan video keräsi hankkeen aikana yli 1100 katselukertaa. Kaikkien hankkeeseen liittyvät Wilma-viestit lähetettiin arviolta 1500 huoltajalle.

Hankkeen aikana Lahden seudun mediat viestivät kouluruuasta negatiiviseen sävyyn. Tähän vastattiin tarjoamalla medioille myönteisiä viestejä kouluruokaan liittyen. Hankkeessa mm. järjestettiin kutsuvierastilaisuus median edustajille Ahtialan koulun tempauspäivässä. Mediaa ei saatu mukaan tapahtumaan, mutta tarkastuslautakunnan puheenjohtaja ja Ateriapalveluiden toimitusjohtaja osallistuivat tapahtumaan. Tempauspäivästä julkaistiin mediatiedote sekä Lahden kaupungin oma [uutinen](#).

Hankkeen tuotoksista ja tuloksista viestittiin Ruukun ylläpitämässä kansallisissa verkostoissa sekä Päijät-Hämeen alueen ruokakasvatusverkostossa. Verkostoihin kuuluu osallistujia mm. ruokapalveluista, opetuksen ja kasvatuksen toimialalta, hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyöstä ja järjestöistä.

Hankkeen toimenpiteiden kohdentuminen useille eri ammattiryhmille edellytti viestinnän huolellista suunnittelua. Hankkeen viestintä tavoitti keskeisiä kohderyhmiä hyvin, vaikka laajempi mediakiinnostus olisi ollut toivottavaa. Ruukku jatkaa hankkeen tuotoksista ja tuloksista viestimistä muulla rahoituksella hankkeen päättymisen jälkeenkin.

7. Tulosten kestävyys ja hyödyntäminen

Hankkeessa tuotetut materiaalit ovat sen konkreettisin tulos. Kaikki hankkeen tuotokset (tuntisuunnitelmat, yhteistyömenetelmät, opetus- ja koulutusvideot) julkaistiin maistuvakoulu.fi -ideapankissa ja/tai Ruukun Youtube-kanavalla, jossa ne ovat maksutta kaikkien käytettävissä. Tuotoksista viestitään Ruukun kanavissa, mm. sosiaalisessa mediassa ja uutiskirjeissä. Tuotokset ovat näin ollen hyödynnettävissä kaikkialla Suomessa. Ruukun

kanavat tavoittavat vuodessa yhteensä n. 5000 ruokakasvatuksesta kiinnostunutta ammattilaista kasvatuksesta, ateriapalveluista ja hyte/sotesektorilta.

Riskinä tuotosten hyödyntämisessä on kohderyhmien, erityisesti opetuspuolella, rajallinen aika ja kiinnostus. On tärkeää saada toimintaa ohjaavia kirjauksia sekä Lahden paikalliseen opetussuunnitelmaan että pidemmällä aikavälillä myös valtakunnallisen perusopetuksen opetussuunnitelman perusteisiin. Hankkeen aikana edistettiin paikallistason OPS:iin liitettävää ympäristökasvatuksen polkua ruokakasvatuksen osalta.

Suuremmassa mittakaavassa taloustilanne ja julkisen sektorin leikkaukset tulevat vaikeuttamaan myös kouluruokailun ja koulun ruokakasvatuksen kehittämistä. Kehittämistyölle välttämätöntä on koulun kasvatushenkilöstön ja ateriapalveluiden henkilöstön yhteistyö, jolle on tämän hankkeen ja aikaisempien Ruukun hankkeiden perusteella vaikeaa löytää työaikaa. Hankkeessa pyrittiin luomaan yhteistyökäytäntöjä, jotka kestisivät resurssien vähyyden aiheuttamaa painetta, mutta tässä ei hankkeen aikana täysin onnistuttu.

8. Talousraportti

Hankkeen budjetti toteutui suunnitellusti. Rahoitussuunnitelma oli selkeä: suurin osa hankkeen budjetista käytettäisiin ostopalveluihin ja niin myös tapahtui. Suunnitteluvaiheessa oletettiin kotitalousopettajien käyttävän toteutunutta enemmän aikaa hankkeen työhön. Palkkakustannukset jäivät siten vähän alle suunnitellusta.

9. Suositukset tulevia hankkeita ja ohjelmia varten

Ruoka- ja kestävyyskasvatuksen edistämisessä olennaista on kohderyhmien sitouttaminen työhön. Tässä hankkeessa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut sitoutuivat kehittämistyöhön vahvasti, mutta haasteita oli löytää kiinnostuneita kotitalousopettajia ja kouluja mukaan. Jotta esimerkiksi kouluruokailun käytäntöjen kehittäminen tuottaa pysyvämpää hyötyä, on myös koulun opettajat ja mieluiten koko kasvatushenkilökunta saatava sitoutumaan uusiin käytäntöihin. Sitoutumiseen tarvitaan keskusteluja ja koulutusta, mikä taas vaatii työaikaa. Ajan löytäminen esimerkiksi opettajien VESO-koulutuksista ruokakasvatukselle ei onnistunut. Haasteena on opettajan työn monialaisuus ja kuormittavuus. Yhtä asiaa, kuten kestävyys- ja ruokakasvatusta, on vaikea priorisoida muiden asioiden yli. Tulevissa hankkeissa kannattaa myös huomioida se, miten opetustoimi tavoitetaan ja sitoutetaan, jos hankkeen päätoteuttaja on kunnan opetus- ja kasvatusorganisaation ulkopuolinen taho.

Kehittämistyön juurtumista edistävät hyvät yhteistyön rakenteet. Koulun ruokakasvatuksessa yhteistyö on välttämätöntä, koska sen onnistumiseksi tarvitaan vähintään ateriapalveluiden ja kasvatushenkilöstön sujuvaa yhteistyötä. Yhteistyörakenteiden (esim. koulujen ruokaraadit ja kunnan tasolla ruokakasvatuksen [kehittämistyöryhmä](#)) perustaminen vaatii aikaa, mutta on ehdottoman suositeltavaa myös tulevissa hankkeissa.

Lasten ja nuorten tulee saada osallistua heitä koskevien palveluiden kehittämiseen. Näin myös kouluruokailun ja kouluruokakasvatuksen osalta. Lahdessa on monia osallistamisen käytäntöjä, kuten esimerkiksi ateriapalveluiden järjestämät maistelutyöpajat ja kaupungin järjestämät Skidialogit. Osallisuuden käytäntöjen lisäksi on varmistettava, että niillä kerätyt lasten ja nuorten näkemykset otetaan aidosti huomioon kehittämistyössä.

Kouluruokailu on ruoka- ja kestävyyskasvatuksen areenana sikäli vaikuttavampi kuin yksittäinen oppiaine, esimerkiksi kotitalous, koska se tavoittaa kaikki oppilaat usean vuoden ajan päivittäin. Kouluruokailun

kehittäminen tukee ruokakasvatuksen jatkumoa, joka alkaa jo varhaiskasvatuksesta ja alakoulusta. Kotitalousopetus tavoittaa pääasiassa vain yläkouluikäiset nuoret, ja heistäkin kaikki vain 7. luokalla kaikille yhteisenä oppiaineena. Ekologisesti kestäväan syömiseen liittyviä taitoja, tietoja ja motivaatiota on rakennettava suunnitelmallisesti osana varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen ruokailuja. Tulevissakin ruoka- ja kestävyyskasvatuksen hankkeissa on vahvasti suositeltavaa huomioida koulun ruokakasvatuksen kokonaisuus, joka koostuu kouluruokailusta (sisältäen lounaan ja mahdollisen välipalan), eri oppiaineiden opetuksesta (vastuuoppiaineena kotitalous) ja kaikesta koulupäivän aikana tapahtuvasta ruokaan liittyvästä keskustelusta ja puheesta, jota mm. opetushenkilöstö tuottaa. Erytisen tärkeää on se, miten kestävä ruokakasvatus on mukana koulujen opetussuunnitelmissa.

Kestävää hyvinvointia tukevan ruokakasvatuksen edistämiseksi on huomioitava, miten kehosta, ruuasta ja syömisestä viestitään tulevissa hankkeissa. Lasten ja nuorten tasapainoista ruokasuhdetta tukeva ruokakasvatus välttää ruokien ja ruokavalioiden vastakkainasettelua ja syömiseen liittyvän syyllisyyden vahvistamista. Koska kasvisruokaan liittyy vahvoja asenteita, on tulevissa hankkeissa suositeltavaa miettiä, kannattaako kasvis-sanaa korostaa ollenkaan, vai voidaanko puhua vain ruuasta. Suositeltavia ruokakasvatuksen menetelmiä ja lähestymistapoja tulevia hankkeita varten ovat mm. [aistilähtöinen ruokakasvatus](#) ja [KEHUVA](#).

Asenteisiin vaikuttaminen on hidasta, eikä muutos esimerkiksi nuorten asenteissa kasvisruokaa kohtaan välttämättä näy yhden hankkeen aikana. Sinnikkäälle ruokakasvatustyölle tarvitaan jatkorahoitusta. Lahti on monissa kestäväan syömisessä asioissa edelläkävijä, koska Päijät-Hämeen Ateriapalvelut on ansiokkaasti kehittänyt maistuvaa ja ilmastokestävää kouluruokaa.

Suosittellemme kaikkia tuleviakin hankkeita hyödyntämään laajaa ruokakasvatuksen tieto- ja ideapankkia osoitteessa maistuvakoulu.fi. Paikallisten kehittämishankkeiden tuotoksista ja tuloksista on tärkeää viestiä avoimesti, jotta niitä voidaan hyödyntää laajasti, yhdessä parempaa tulevaisuutta rakentaen.

10. Johtopäätökset / Yhteenveto hankkeesta ja päätuloksista

Maistuva ilmastoruoka -hankkeessa kehitettiin ja edistettiin ekologisesti kestäväan ruokakasvatuksen toteutumista Lahdessa. Hanke tavoitti monitoimijaisen joukon ammattilaisia ja kehittämistyöhön osallistui oppilaita useista Lahden peruskouluista. Kasvipainotteisen ruokailun edistämiseksi kouluruokailuun ja kotitalousopetukseen tuotettiin uudenlaisia materiaaleja ja kehitettiin uusia toimintatapoja, jotka vahvistavat osaamista ja tukevat myönteistä asennetta monipuolista syömistä kohtaan. Asenteisiin vaikuttaminen on pitkäjänteistä työtä, jota täytyy jatkaa. Eri ammattilaisten välinen yhteistyö koko kunnassa on olennaista ruokakasvatukselle, joka tukee kestäväan kehitystä ja hyvinvointia edistävää syömistä. Kestävä ruokakasvatus on tärkeitä saada mukaan koulujen opetussuunnitelmiin.