

Elinvoima- ja työllisyysjaosto

Päätöspäivämäärä 18.11.2024

Lahden kaupunki, Elinvoima- ja työllisyysjaosto, 18.11.2024

Maistuva ilmastoruoka -hankkeen päättyminen

3280/00.01.03.01/2023

Asian valmistelija / lisätietojen antaja

Ympäristöneuvontapäällikkö Päivi Sieppi, p. 050 559 4090

Päätös

Esittelijä

Elinvoimajohtaja Laavi Elina

Päätösehdotus

Elinvoima- ja työllisyysjaosto merkitsee tiedoksi Maistuva ilmastoruoka -hankkeen päättymisen.

Perusteluosa

Lahden kaupunki sai ympäristöministeriön Kuntien ilmastoratkaisut -ohjelmasta rahoituksen Maistuva ilmastoruoka -hankkeelle.

Ympäristöministeriö myönsi harkinnanvaraista valtionavustusta 53 760 euroa, joka oli enintään 70 % hankkeen kokonaiskustannuksista. Hanke toteutettiin 1.11.2023 – 15.9.2024. Ympäristöministeriö on hyväksynyt hankkeen talous- ja loppuraportoinnin.

Hankkeen tausta

Lahden kaupungin talousarvioon vuodelle 2023 oli kirjattu strategisena kärkihanketoimenpiteenä kasvisruokapainotteisuuden lisääminen koulu- ja päiväkotiruokailussa. Hanke tuki suoraan tätä strategista toimenpidettä.

Lahti on ympäristökaupunki, joka edistää ekologista, sosiaalista ja taloudellista kestävyttä. Lahti tavoittelee hiilineutraaliutta lähivuosina. Lahdessa on saatu vähennettyä tuotannon kasvihuonekaasupäästöjä hyvin, mutta kulutusperusteisten päästöjen vähentämisessä olemme kaukana kestävästä tasosta. Kulutuksen kasvihuonekaasupäästöt olivat 7,2 t CO₂-ekv/asukas vuonna 2022 ja tästä ruuan osuus on lähes 30 % (Kulmalaskentamalli). Kuluttajien ruokavalintoihin liittyy suuri päästövähennyspotentialiaali. Ruokavalion hiilijalanjälkeä voidaan pienentää lisäämällä kasviperäisten tuotteiden ja järvikalan osuutta. Tämä olisi erityisen tärkeää myös terveysnäkökulmasta.

Hankkeen toteutus tiiviisti

Maistuva ilmatoruoka -hankkeessa 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 kestävästä ruokakasvatuksesta toteuttamiseksi niin opetuksessa kuin osana kouluruokailua.

Hanke tavoitti etenkin oppilaita ja opetus- ja ruokapalveluhenkilöstöä, mutta myös huoltajia ja päättäjiä. Kotitalousoppituntien kautta hanke tavoitti 100 oppilasta, metsäretkipäiviin osallistui noin 300 oppilasta ja Ahtialan koulun tempauspäivä tavoitti 760 oppilasta. Hankkeen tuottamaa ensimmäistä opetusvideota katsottiin 1100 kertaa. Kaikki koulut saivat kootut ruokakasvatust materiaalit sekä viestintämateriaalit kouluravintoloiden linjastoille. Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden henkilöstökoulutuspäiville osallistui noin 200 työntekijää ja heille esiteltiin

Lahden kaupungin kestävyystavoitteita sekä hankkeen tavoitteita ja tuloksia.

Hankkeesta viestittiin paikallisesti ja valtakunnallisesti. Hankkeessa tuotetut uudet opetusmateriaalit ovat avoimesti käytettävissä mm. maistuvakoulu.fi -verkkopalvelun kautta.

Hankkeen osapuolet ja menetelmät

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

Hankkeen johtopäätökset

Hankkeessa tulivat vahvasti näkyviin kasvisruokiin liitetyt ennakkokäsitykset ja negatiiviset asenteet. Nämä näkyivät paitsi oppilaiden puheissa, mutta myös yksittäisten opetushenkilökunnan jäsenten esiin tuomissa näkemyksissä. Tarve uudentylaiselle lähestymistavalle on suuri: teemaa on lähestyttävä tuoreella ja innostavalla tavalla, ei syömisen tapoja arvottaen tai vastakkainasettelua vahvistamalla.

Hankkeen aikana vahvistui näkemys siitä, miten suuri merkitys kouluruokailulla on osana ekologisesti kestävän ja terveellisen syömisen oppimista. Kotitalousopetus on keskeinen mm. ruuanvalmistustaitojen oppimisen kannalta, mutta kouluruokailu päivittäisenä oppimisympäristönä yhdeksän kouluvuoden ajan on erittäin tärkeä – ja usein alihyödynnetty – ruokakasvatuksen arena. Hankkeen toimia laajennettiin alun suunnitellusta kotitalousopetuksesta koskemaan koko kouluruokailua.

Asenteisiin vaikuttaminen on pitkäjänteistä työtä, jota täytyy jatkaa. Erityisen tärkeää tämä on uusien, piakkoin julkistettavien ruokasuositusten käyttöönoton myötä. Eri ammattilaisten välinen yhteistyö koko kunnassa on olennaista ruokakasvatukselle, joka tukee kestävää kehitystä ja hyvinvointia edistävää syömistä. Kestävä ja terveyttä edistävä ruokakasvatus on tärkeitä saada mukaan koulujen opetussuunnitelmiin.

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto

Toimenpiteet

Tiedoksi Päivi Sieppi, Elina Ojala