

Restonomit vievät ruokailoa ja asiantuntijuutta mediaan

28.10.2020

SeAMKin restonomikoulutukseen on useiden vuosien ajan kuulunut ravitsemusviestinnän opintojakso. Sen ovat valinneet ravitsemuksesta kiinnostuneet opiskelijat syventävien opintojen vaiheessa. Tämä kiinnostus on luonut hyvän pohjan ravitsemus- ja ruokajuttujen syntymiselle. Opiskelijat ovat napanneet oman mielenkiintonsa mukaan ajassa olevia ravitsemus- ja ruoka-aiheita, ja osallistuneet vastuullisesti aiheesta käytävään keskusteluun. Siinäpä onkin välillä haastetta, sillä asiantuntijaviestintä ei aina ole ihan helppoa.

Kaikki alkoi Ilkasta

Vuosien saatossa opiskelijat ovat tarttuneet rohkeasti ja taidokkaasti monenlaisiin teemoihin. Eikä alku ollut ihan vaatimaton: lehtijuttuja alettiin kirjoittaa heti maakunnalliseen Ilkka-lehteen omana juttusarjana vuonna 2002. Yhteys Ilkka-lehteen syntyi silloisen Kauhajoen ravitsemisalan yksikön johtajan Soili Vuorenhelan johdolla. Ensimmäisen juttusarjan aiheet käsittelivät erityisruokavalioita. Ilkka-lehdestä toimittaja oli aktiivisesti mukana antamassa palautetta juttuteksteistä ja aiheiden käsittelytavoista.



Kuva 1. Ilkka-lehdessä ilmestyneen ensimmäisen juttusarjan satoa.

Seuraavassa juttusarjassa opiskelijat käsittelivät kansallisia ravitsemussuosituksia ja ruokatottumuksia muutamissa Euroopan maissa. Aiheet liittyivät opiskelijoilla tuolloin olleeseen projektiin, jossa tehtiin yhteistyötä muutaman eurooppalaisen yhteistyökorkeakoulun kanssa. Juttuja tehtiin niin belgialaisesta aamupalasta kuin kreikkalaisestakin ruokavaliostakin. Koska koulussa oli tuolloin espanjalaisia vaihto-opiskelijoitakin, yksi juttu käsitteli espanjalaista joulun ajan ruokakulttuuria.

Kun Ilkassa alkoi ilmestyä Muru-niminen viikonloppuliite vuonna 2008, saivat opiskelijat jälleen tilaisuuden kirjoittaa ruoka- ja ravitsemusaiheista mediaan. Tällä kertaa aiheet vaihtelivat koululaisten helpoista välipaloista syntisen hyviin jälkiruokiin ja totuuteen tuoremehuista. Jutuissa oli monesti lukijoille tarjolla myös ruokaohjeita.



Kuva 2. Murun jutut olivat käsittelytavaltaan astetta kepeämpiä, mutta sisältö oli vankkaa asiaa.

Ilkka-lehden lisäksi opiskelijat kirjoittivat ruoka-ja ravitsemusaiheisia juttukokonaisuuksia paikallislehtiin. Koska opiskelijat olivat kotoisin hyvin eri puolilta Suomea, he saivat mukavasti juttuja omien paikkakuntiensa paikallismedioihin. Opiskelijat tarjosivat nämä juttukokonaisuudet itse lehtien toimitukseen. Muutama juttu on myös päätynyt ammattilaisille tarkoitettuihin lehtiin. Restonomiopiskelija Teija Koivisto kirjoitti artikkelin Ravitsemusterapeuttien yhdistyksen Bolus-lehteen oman tutkimuksensa pohjalta. Artikkeli käsitteli ruokapalvelualan työntekijöiden omia ruokatottumuksia. Lisäksi moni aikuisopiskelija on kirjoittanut oman työpaikkansa lehteen ruoka- tai ravitsemusaiheisen jutun.



Kuva 3. Restonomin osaamista on myös osallistuminen ammatilliseen keskusteluun mediassa.

Mediakirjoittaminen on osa restonomin ammattitaitoa

Haasteena mediakirjoittamisessa on, että se poikkeaa normaalista koulussa tuotettavasta tekstistä. Näin ollen opiskelijoiden tulikin oppia pois koulukirjoittamisesta ja tuottaa mediaan sopivaa tekstiä. Juttujen aihealueeksi on yleensä määritelty ruoka ja ravitsemus, laveasti ajateltuna. Hyvä kattaus on puoli ruokaa, joten onpa sekin jutun aiheeksi päätynyt. Samoin opiskelijan kukkaroakin ajateltiin: miten saadaan viikon ruoat parillakympillä? Juttukokonaisuuteen liittyi yleensä juttutekstin lisäksi kuvitusmateriaali kuvateksteineen sekä napakka tietolaatikkoteksti. Juttujen otsikointiin nähtiin paljon vaivaa, samoin kuin kuvatekstien ja ingressien laadintaan. Juttuja varten opiskelijan piti valita myös joku haastateltava, jotta juttuun saadaan henkilökohtaisempaa otetta. Monesti haastateltava oli ruokaan tai ravitsemukseen liittyvä alan asiantuntija tai sitten joku juttuun muuten sopiva henkilö opiskelijan lähipiiristä. Niinpä eräässä jutussa taiteilija Soile Yli-Mäyry tarkastelee värien merkitystä ruokalautasella ja kattauksessa.

Mikä merkitys näiden juttujen kirjoittamisella sitten on, muuta kuin oppia tuottamaan mediaan sopivaa tekstiä? Meistä opettajista on tärkeää, että tuleva ravitsemisalan ammattilainen osaa ja uskaltaa kirjoittaa omasta asiantuntemuksestaan ja ammattialastaan mediaan. On tärkeää, että mediassa – niin perinteisessä kuin sosiaalisessakin – ammattilaisen ääni ja asiantuntemus kuuluvat.

Opettajat mediamuutoksen näkijöinä

Vuosien varrella olemme opettajina saaneet huomata, miten journalistisessa kerrontatavassa on tapahtunut muutosta. Nykyisin medianäkyvyyttä saavat usein asian äärilaitoja edustavat, omaan vahvaan kokemukseensa nojaavat ja omaan näkökulmaansa syvästi perehtyneet ravitsemus- ja ruoka-asioiden harrastajat. Asioita esitetään nykyisin yhä useammin ihmisten kokemusten kautta: yksittäisen ihmisen kokemukset esitetään toisinaan saman arvoisena kuin vaikkapa tieteellisen vertaisarvioinnin läpikäyneet vuosien tutkimustulokset. Asiallista, tutkittuun tietoon perustuvaa viestintää siis tarvitaan. Opintojaksolla pohditaan näitä näkökulmia yhdessä opiskelijoiden kanssa. Lehtijuttuja kirjoittaessaan opiskelijat harjaantuvat tunnistamaan omia arvojaan, ammatillista asiantuntijuuttaan ja perustelemaan näkemyksiään. Media haastaa nykyaikana paitsi asiantuntijan viestintätaidot myös lukijoiden medialukutaidon. Hyvä ravitsemus- ja ruokaviestijä kohtaa median paitsi asiantuntemuksen myös omien kokemuksiensa kautta.

Sirkka Nieminen, FM, suomen kielen lehtori, SeAMK Liiketoiminta ja kulttuuri
Kaija Nissinen, TtL, ravitsemuksen yliopettaja, SeAMK Ruoka

Kuvat: Sirkka Nieminen ja Kaija Nissinen