Ruokaketjun kiertotalouskoulutuksen kehittämishanke

6.5.2019

SeAMK Ruoka -yksikkö hallinnoi Ruokaketjun kiertotalouskoulutuksen kehittämishanketta (Ruoka KT), jossa oli mukana viisi korkeakoulua. Hanke alkoi helmikuussa 2018 ja päättyi huhtikuussa 2019. Sitran ja yhteistyöverkoston rahoittamassa hankkeessa mukana olivat Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Vaasan yliopisto, Savonia ammattikorkeakoulu, Karelia ammattikorkeakoulu sekä Jyväskylän yliopisto.

Hanke tuotti verkostona uutta sisältöä ja uuden koulutusasterajat ylittävän kiertotaloustalli-mallin ruokaketjun kiertotalouden opetukseen. Hankkeen toimijaverkoston viisi korkeakoulua tuottivat uusia kiertotalouden verkko-opintoja, joissa ruokaketjun kiertotaloutta tarkasteltiin eri näkökulmista käsin. Opintojaksoilla käsiteltiin muun muassa kestävän ruokaketjun eri vaiheita energiaomavaraisuudesta tuotantoketjujen hallintaan sekä kulutuskäyttäytymistä.

Opintokokonaisuudet sisältävät seitsemän uutta opintojaksoa, jotka pilotointiin syksyllä 2018:

- Ruokaketjun energiaomavaraisuus, 5 op
- Digitalisaatio ruokaketjun kiertotaloudessa, 5 op
- Ruokaketjun ravinnekierrot, 5 op
- Kestävä ruokaketjun johtaminen kiertotaloudessa, 5 op
- Kiertotalouden liiketoimintamahdollisuudet ruokaketjussa, 5 op
- Ruokatuotteen tuotekehitys kiertotaloudessa, 5 op
- Moderni kuluttajakäyttäytyminen, 5 op

Hankkeen pilotoinnin päätyttyä viisi uutta kiertotalouden opintojaksoa jatkoivat CampusOnlinessa.

Hanke tuotti sisältöä uuteen kiertotaloustalli-malliin, jossa opiskelija kehitti omaa osaamistaan kiertotaloudesta osana oman koulutusohjelmansa muita opintoja. Mallissa opintojakson tehtävät ja koulutusmateriaalit räätälöitiin yksilöllisesti siten, että ne tukivat opiskelijan kiertotalousosaamisen kehittymistä. Kun kiertotalousteeman esiin nostaminen ja sisällyttäminen sekä tavoitteet oli mietitty osaksi eri opintojaksojen opintoja, hyödyntävät ne myöhemmin myös muita opiskelijoita.

Savonian ammattikorkeakoulussa Ruokaketjun kiertotalous –talliin osallistui yhteensä 33 ravitsemispuolen restonomiopiskelijaa, ja SeAMKissa osallistui 59 restonomi- ja bio-ja elintarviketekniikka sekä agrologiopiskelijaa. Mukana SeAMKissa oli myös yksi automaatiotekniikan opiskelija, sekä kahdeksan vaihto-opiskelijaa.

Opettajat ja hanketoimijat miettivät yhdessä opiskelijan kanssa, kuinka kiertotalous-ajattelua voitiin lisätä opintojakson jo olemassa oleviin sisältöihin. Talli-opiskelijoiden kanssa tehtiin vierailuja paikallisiin yrityksiin ja lisäksi käytiin opintomatkalla Tampereelle ja Helsingissä, jossa tutustuttiin yrityksiin kiertotalous-teemalla.

Kiertotalouden tallitodistuksia opiskelijoille kirjoitettiin hankkeen aikana 92 kappaletta.

Tallitoiminnan aikana opiskelijoilla oli mahdollisuus kehittää osaamistaan sekä myös yritysyhteistyötä kiertotalousteemalla. Kiertotalouden tallitoiminta edisti opiskelijoiden kiertotalousosaamista ja he oppivat

tunnistamaan kestävän kehityksen ja kiertotalouden mahdollisuuksia. Opiskelijoiden palaute tallitoiminnasta ja erityisesti sen sisällöstä oli positiivista. Opiskelijat kokivat saaneensa paljon lisätietoa ja syvempää ymmärrystä kiertotalousajatteluun ja sen mahdollisuuksin ravitsemisalalla.

Hankkeen toimenpiteenä olivat myös kuntapäättäjien infotilaisuudet ja työpajat, joita pidettiin hankkeen aikana mm. Jyväskylässä, Joensuussa, Kuopiossa sekä Vaasassa. Hanke oli mukana myös messuilla ja erilaisissa tilaisuuksissa esittelemässä ruokaketjun kiertotalouskoulutuksen kehittämishankkeen tavoitteita sekä toimenpiteitä.

Vastuullisuus ja kiertotalous ovat mukana jo useissa tutkinnoissa, mutta hanke mahdollisti kiertotalouden ja vastuullisuuden nostamisen keskiöön ja kehittämään erilaisia oppimisen toteutustapoja (uudet opintojaksot, kiertotalouden tallimalli, kuntapäättäjien infotilaisuudet). Hanke mahdollisti uuden ajankohtaisen materiaalin tuottamisen, uusien oppimistehtävien ja projektien ohjaamisen sekä etsimään vastausta siihen, miten kiertotaloutta kytketään eri tutkinto-ohjelmien sisältöön. Kiertotalouden kehittämishankkeessa pystyttiin tekemään uusia avauksia yhteistyökumppaneiden suhteen ja mahdollisti uusien yhteistyöverkostojen luomisen.

Me hankkeessa toimineet koimme, että kiertotalous on osaltaan asennekysymys ja tämän kaltaisilla hankkeilla asennemaailmaa saadaan muokattua lisääntyvässä määrin kiertotaloutta kohti. Toisaalta ruokaketjun eri toimijoiden kesken erilaisia hävikkikampanjoita on tehty kohtuullisen paljon ja kiertotalouden suuntaan on menty tavallaan jo kauan. Vastapainona on ollut elintason kasvu. Ehkä se seuraava järkevä panostuksen kohde olisi tuotekehitys ja tuotantoprosessien kehitys. Unohtaa ei tietysti sovi myöskään pakkausmateriaaleja, erityisesti muovia. Näiden näkökulmien huomioiminen koulutuksessa edistää kiertotalouden kehittymistä myös nykyistä laajemmin yrityselämässä.

Pieni osa kertotaloustavoitteista edistyi uusien opintojaksojen ja kasvaneen tietoisuuden myötä. Myös useita uusia toimijoita kiertotalouden edistämiseksi saatiin mukaan talkoisiin. Paljon on kuitenkin vielä tehtävää. Hankkeen myötä saatiin mukaan uusia toimijoita, mutta tämän kokoisella hankkeella ei tietysti koko kansantaloutta muuteta.

Kiertotalouden periaatteet on välttämätöntä huomioida tulevaisuuden toiminnoissa niin yksityisellä kuin julkisella sektorilla sekä yhtä lailla paikallisesti kuin globaalistikin. Koulutus ei ole poikkeus, ja kiertotalouden ensimmäiset osaajat tullevat työllistymään kärkijoukoissa edelläkävijäyrityksiin. Kiertotalous ei ole vain ruokajärjestelmien asia, vaan kiertotalous tulisi sisällyttää kaikkiin koulutusohjelmiin. Sitran sekä opetus- ja kulttuuriministeriön hankkeiden avulla tähän saadaan erinomainen aloitus.

Ilman hankkeen rahoitusta tämän kaltainen kiertotalouden edistäminen olisi vaatinut paljon enemmän aikaa. Terveisinä voin todeta, että tällaista kiertotalouden edistämistä kannattaa tukea jatkossakin. Koulutusjärjestelmän kehityksen rahoittamisessa syntyy pitkäkestoisia tuloksia. Tässäkin hankkeessa uutta osaamista muodostui myös henkilöstölle ja tämä siirtyy hankkeen jälkeenkin tuleville opiskelijoille.

Hankkeen toimijoiden puolesta

Taina Seppälä-Kolkka
Projektipäällikkö

Ruokaketjun kiertotalouskoulutuksen kehittämishanke, Ruoka KT

SeAMK Ruoka