Wasteless-hanke kannustaa vähentämään ruokahävikkiä

8.9.2021

Seinäjoen ammattikorkeakoulun toteuttaman Wasteless-hankkeen (Pirkanmaan liitto/EAKR) monialaisen tutkimustyön tavoitteena oli vähentää suurkeittiöiden ja ruokapalvelukeskuksien ruokahävikin kokonaismäärää 20 %. Restonomiopiskelija Mila Kauppila sai Wasteless-hankkeen toimeksiantona tutkia mielipidevaikuttamisen ja asennekasvatuksen roolia ruokahävikin vähentämisessä. Hankkeessa oli huomattu, että alakouluissa ruokahävikkiä syntyy etenkin 4–6.-luokkalaisten lasten koululounaan syömättä jättämisen vuoksi. Syitä syömättömyyteen ja ruoan poisheittämiseen ei täysin ymmärretä. Tutkimuksen tavoitteena oli pyrkiä ymmärtämään tarkemmin, miksi maksuton koululounas ei koululaisille aina maistu.

Tutkimuksen tulokset osoittivat, että päällimmäisinä syinä koululounaan syömättä jättämiselle olivat ruoan ominaisuuksien lisäksi ruokailutilanteen aiheuttamat kokemukset ja tunteet, jotka eivät liity itse ruokaan, vaan ruokailuympäristöön. Esimerkiksi ruokailutilan viihtyisyys ja akustiikka sekä lasten keskinäiset sosiaaliset suhteet vaikuttivat ruokailukokemukseen. Osa kokemuksien aiheuttamista tunteista ajoi lapsia jättämään koululounaan syömättä. Tulokset osoittivat myös, että koululounaan syömättä jättämistä ja sen osien pois heittämistä ei yhdistetä kovin vahvasti ruokahävikkiin liittyviin kielteisiin vaikutuksiin, kuten ilmaston lämpenemiseen ja turhaan veden- ja maankäyttöön. Sitä ei myöskään yhdistetty hukkaan heitettyyn työhön, aikaan tai rahaan.

Ruokahävikin vähentäminen on asenteiden muuttamista ja uuden oppimista

Ihminen omaksuu elämänsä aikana mielipiteitä, asenteita ja käyttäytymisalleja muilta ihmisiltä, medioilta sekä yhteiskunnan normeista. Olisi hedelmällistä aloittaa ruokahävikkiin liittyvä asennekasvatus jo alakouluissa, sillä nuorena opitut asenteet pysyvät tutkitusti mukanamme aikuisuudessakin.

Ruokahävikkiin liittyvä asennekasvatus kouluissa ei saisi olla pelkkää valistamista, vaan ennemminkin osallistavaa vuoropuhelua arjessa ruokaan ja ruokahävikkiin liittyen. Aikuisen ohjaama keskustelu voi kannustaa niin lapsia kuin kasvatushenkilökuntaakin mahdollisten opittujen asenteiden reflektoimiseen, uuden oppimiseen ja oman toiminnan seurauksien ymmärtämiseen. Asennekasvatus tapahtuu luontevasti ruokakasvatuksen kautta, ja ohjaamalla lapsia tutustumaan ruokaan ilolla ja mielenkiinnolla, nostetaan myös ruoan arvostusta. Lasten ruokakasvatusta voi tehdä monenlaisessa ympäristössä, erilaisten aiheiden kautta. Se voi olla pieniä tekoja ja keskusteluja kouluruokailussa ja uuden oppimista ja vuoropuhelua tunneilla.

Mitä laajemmin tiedostetaan pientenkin valintojen vaikuttavan kaikkeen ympärillä olevaan, eikä koskaan vain pelkästään itseemme, on helpompi motivoitua tekemään valintoja niin ihmisten, eläinten kuin ympäristön hyvinvoinnin puolesta. Ruokahävikin vähentäminen alkaa asennekasvatuksesta, ja parhaimmillaan

asennekasvatuksella luodaan elämäntapa.

Mila Kauppila
Restonomi, SeAMK Ruoka

Leena Arjanne
Lehtori, opinnäytetyöohjaaja, SeAMK Ruoka

Taina Seppälä-Kolkka
Wasteless -hankkeen projektipäällikkö, SeAMK Ruoka