

Tämä on rinnakkaistalenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: Final draft

Copyright: © The Author(s) 2019

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /  
To cite this article please use the original version:

VORNANEN, J. 2019. Ruoka on liian hyvää hukattavaksi. Ammattikeittiö. Nro 4, s. 47.

# Ruoka on liian hyvää hukattavaksi

Valtakunnallista hävikkiviikkoa vietettiin syyskuussa. Hävikkiviikolla muistutettiin siitä, että ruoka on liian hyvää hukattavaksi. Kuopiossa järjestettiin Servican, Jätekuoron, Savonia-ammattikorkeakoulun ja Kuopion kaupungin yhteistyönä koulukampanja.

Teksti: Jouni Vornanen  
Kuva: Niina Kvist

**K**ampanjassa hävikkilähettiläät Savoniasta järjestivät 5.–6. luokkalaisten tapahtuman, jossa mietittiin yhdessä ruokahävikin torjumiskeinoja. Kampanja laajeni tänä vuonna 12 kouluun ympäri Kuopiota. Hävikkiviikosta tiedotettiin julisteilla ja pöytäkolmioilla kaupungin kouluissa ja lounasravintoloissa.

Savonian toisen vuoden restonomiopiskelijat ottivat tehtävän innokkaana vastaan. Aune Salmivaara ja Aino Markkanen näkivät, että tempaus sai hyvän vastaanoton ja oppilaat osasivat hyvin kertoa, miten jätehävikkiin voidaan vaikuttaa.

– Opettaja oli Savonian opiskelijoille maininnut, että oppilaat kyllä tietävät aika paljon aiheesta, mutta haasteena oli vielä oppien käytäntöön vieminen. 5.–6. luokkalaisten opettajat mainitsivat meille, että oppilaat kyllä tietävät aika paljon aiheesta, mutta haasteena on vielä oppien käytäntöön vieminen.

– Oppilaat olivat innoissaan ja osallistui-  
vat aktiivisesti tapahtumaan. Oppilaat tulivat myös ruokailun aikana kertomaan, kuinka olivat jo heti ottaneet opittuja asioita käyttöönsä. Tämä tapa oli myös meille opettavaisempi tapa työskennellä kuin perinteiset luennot. Tässä projektissa pääsi itse tekemään ja sisäisti asian siten paremmin, pohdiskelee Aune Salmivaara.

Mira Turunen koki tempauksen hyvänä, koska näin pääsi oikeasti vaikuttamaan tärkeään asiaan. Tempauksessa sai kertoa ja esitellä asioita, joita myös opinnoissa on opiskeltu: kivaa ja erilaisempaa kuin luokahuoneessa opiskelu.

Kun kyseessä on opiskelijat, miten tempaus toimii opiskelun välineenä. Opettaja Tanja Vornanen korostaa muutamaa asiaa: vastuullisuutta, vuorovaikutusta ja esiintymistaitojen harjaantumista.

– Opiskelijat pääsivät viemään käytäntöön omissa opinnoissaan teoriassa opittuja taitoja.

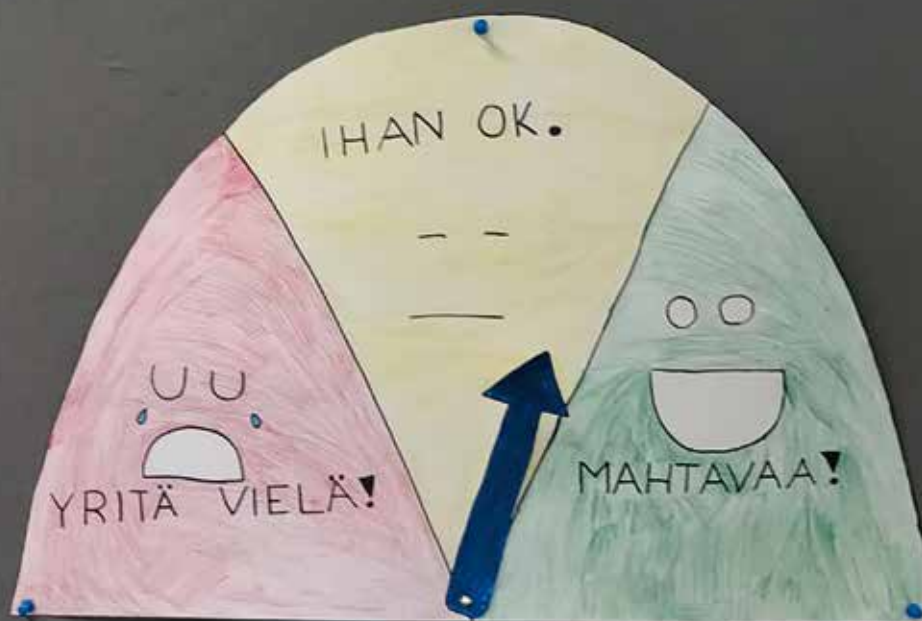
Koulujen keittiöissä seurataan viikoittain ruokahävikin syntymistä ja toteutuneita määriä kirjataan seurantataulukoihin. Hävikkimittareita on käytössä koulujen ruokasalien seinällä. Mittari kertoo oppilaille konkreettisesti päivittäin, kuinka paljon biojätettä on syntynyt.

Tämän vuoden teemana oli ruokahävikin ilmastovaikutukset. Tutkimusten mukaan kaikesta kulutuksen ympäristökuormasta kolmannes syntyy ruuasta. Kuusi prosenttia ostetusta ruuasta päättyy syömä-

kelpoisena roskiin: samoin joka kymmenes vihannes tai hedelmä.

Jokainen ihminen heittää vuodessa ruokaa roskiin keskimäärin 20–25 kiloa eli satojen eurojen arvosta. EU:ssa, Suomessa ja Kuopiossa on asetettu tavoitteeksi puolittaa ruokahävikin määrä 2030 mennessä.

Kuopio tähtää jätteettömäksi, päästöttömäksi ja kestäväen kulutuksen kaupungiksi vuoteen 2050 mennessä. Jokainen voi vaikuttaa ruokahävikkiin, esimerkiksi kaupakäynnillä tai omissa keittiössään. □



Savonian restonomiopiskelijat askartelivat 5.–6. luokkalaisten kanssa hävikkimittarin, jonka avulla oppilaat pystyvät seuraamaan päivittäin syntyvää hävikkää.