


# Miten nuori voi haaveilla sellaisesta, mitä ei tiedä? Yhteistyöllä ruokaketju näkyväksi

16.11.2026

Miten nuori voisi kiinnostua ruoantuotannon ja ruokaketjun ammateista, jos hän ei tiedä, millaisia mahdollisuuksia ala tarjoaa? Entä millainen kuva suomalaisesta ruoantuotannosta välittyy koulujen oppimateriaaleista ja ympärillä käytävästä keskustelusta?

Näiden kysymysten äärelle pysähdyttiin ruokaketjun tunnettuuden yhteistyöverkoston tapaamisessa Viikissä. Tapaaminen kokosi ruokajärjestelmän, koulutuksen ja ruokakasvatuksen parissa toimivia tahoja yhteen pohtimaan, miten lasten ja nuorten ymmärrystä suomalaisesta ruokajärjestelmästä voitaisiin vahvistaa pitkäjänteisesti.

Nuorten tarvitsema tieto ei koske vain sitä, mistä ruoka tulee. Yhtä tärkeää on ymmärtää, millaisia toimijoita, ammatteja, teknologiaa ja osaamista ruokaketjuun liittyy ja miten ala kehittyy. Yksittäinen toimija ei kuitenkaan pysty muuttamaan ruokaan ja ruoantuotantoon liittyviä mielikuvia yksin. Siksi tarvitaan yhteistyötä.




Kuva 1. Luonnonvarakeskuksen Jaakko Mononen esitteli Luken toimintaa verkoston jäsenille (kuva: Annemari Sinikorpi).

# Ruoantuotanto on osa ratkaisua

Ruoantuotannosta puhutaan usein haasteiden kautta. Keskusteluun liittyvät esimerkiksi ilmastonmuutos, luonnonvarojen käyttö, kannattavuus ja huoltovarmuus. Näistä kysymyksistä on tärkeää puhua avoimesti. Jos ruoantuotanto kuitenkin näyttäytyy nuorelle vain ongelmien kautta, kuva alasta ja sen tulevaisuuden mahdollisuuksista jää helposti yksipuoliseksi.

Haasteiden rinnalle tarvitaan tietoa myös ratkaisuista, kehityksestä ja mahdollisuuksista vaikuttaa. Tapaamisen keskusteluissa ruoantuotantoa tarkasteltiin myös alana, jolla kehitetään ratkaisuja esimerkiksi ilmastonmuutokseen sopeutumiseen, luonnonvarojen kestävään käyttöön, ruokaturvaan ja huoltovarmuuteen. Luonnonvarojen hyödyntämisen ja kestävyyden ei myöskään tarvitse olla toistensa vastakohtia. Ruokaketjussa tarvitaan ratkaisuja, joissa luonnonvaroja käytetään kestävästi ja samalla rakennetaan taloudellisesti kannattavaa toimintaa.

Samalla ala muuttuu. Uudet teknologiat, tutkimus, vastuulliset tuotantotavat ja eri alojen osaajien yhteistyö muokkaavat ruokaketjua ja siinä tarvittavaa osaamista. Nuorille onkin tärkeää näyttää paitsi alan haasteet myös se, että ruokajärjestelmän tulevaisuutta voidaan rakentaa ja siihen voi itse vaikuttaa.

# Koko ruokaketju on oppimisympäristö

Ruokajärjestelmän ymmärtäminen tarkoittaa kokonaisuuden hahmottamista: mistä ruoka tulee, keitä sen tuottamiseen ja jalostamiseen tarvitaan, miten ruoka päätyy kuluttajalle ja millaisia taloudellisia, yhteiskunnallisia ja ympäristöön liittyviä kysymyksiä ketjuun kuuluu. Ruokaketju tarjoaa samalla monipuolisen oppimisympäristön. Maatiloilla, elintarvikeyrityksissä, kaupassa, ravitsemispalveluissa ja tutkimuksessa voidaan tarkastella esimerkiksi biologiaa, ympäristöä, teknologiaa, taloutta, yrittäjyyttä ja kestävää kehitystä.

Tapaamisessa keskusteltiin myös siitä, millaisen kuvan nykyiset oppimateriaalit rakentavat ruoantuotannosta ja ruokaketjusta. Tuotannon rinnalla olisi tärkeää tehdä näkyväksi koko ketju, sen erilaiset ammatit, teknologinen kehitys ja merkitys yhteiskunnalle. Verkosto voisi tulevaisuudessa tarjota oppimateriaalien tekijöille ajantasaista asiantuntijatietoa, esimerkkejä ja materiaaleja. Kyse ei siis ole vain tiedon määrästä, vaan myös siitä, millaisen tulevaisuuskuvan tieto rakentaa. Nuorille tarvitaan tietoa, mutta myös mahdollisuuksia nähdä ruokaketju alana, jossa tarvitaan monenlaista osaamista ja jossa voi olla mukana ratkaisemassa tulevaisuuden kysymyksiä.

# Yhteistyöllä yksittäisistä teoista jatkuvaksi toiminnaksi

Ruokaketjun tunnettuuden vahvistamiseksi tehdään jo paljon eri puolilla Suomea. Järjestetään vierailuja, tuotetaan oppimateriaaleja, toteutetaan ruokakasvatusta ja esitellään alan ammatteja. Haasteena on, että hyvä työ voi jäädä yksittäisten hankkeiden, alueiden tai organisaatioiden varaan.

Ruokaketjun tunnettuuden yhteistyöverkoston tavoitteena on tuoda toimijoita yhteen ja luoda pohjaa pitkäjänteiselle yhteistyölle. Tarkoituksena on muodostaa laaja ja avoin verkosto, jossa voidaan jakaa tietoa ja hyviä käytäntöjä, kehittää materiaaleja ja toimintatapoja sekä vahvistaa alueellisten ja valtakunnallisten toimijoiden yhteistyötä.
Verkoston toimintamallia valmistellaan parhaillaan. Siinä hyödynnetään kokemuksia Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssin johtamisfoorumin toimintatavasta, jossa yhteistyötä on rakennettu kevyen rakenteen ja yhteisten tavoitteiden ympärille. Tarkoituksena ei ole kopioida valmista mallia, vaan soveltaa hyväksi havaittuja kokemuksia ruokaketjun tunnettuustyöhön.

# Safkan jäljillä -hanke kokoaa toimijoita yhteen

Ruokaketjun tunnettuuden yhteistyöverkostoa rakennetaan Safkan jäljillä -hankkeen yhteydessä. Hanke vahvistaa lasten ja nuorten suomalaisen alkutuotannon tuntemusta, lisää tietoisuutta ruoan alkuperästä ja tuo esiin lähellä tuotetun ruoan merkitystä. Nuorten ymmärrystä vahvistetaan muun muassa oppimateriaalien, oppituntien ja käytännön vierailujen avulla. Samalla hanke tarjoaa mahdollisuuden koota yhteen toimijoita, jotka työskentelevät saman tavoitteen parissa eri puolilla Suomea. Verkostotyössä keskeinen kysymys onkin, miten hankkeissa syntyneitä toimintatapoja, osaamista ja yhteistyötä voidaan jatkaa myös yksittäisten

hankkeiden päätyttyä.

Seuraavaksi verkoston rakentamisessa valmistellaan yhteistyön käytäntöjä, jatkuvuutta ja rahoitusta. Yksi käytännön toimintamuodoista on opintoretkimallin kehittäminen. Sen avulla lapset ja nuoret voivat tutustua ruokaketjun toimintaan ja sen eri toimijoihin käytännössä. Opintoretket ovat kuitenkin vain yksi osa laajempaa kokonaisuutta: verkoston tehtävänä on vahvistaa myös tiedon ja materiaalien jakamista, viestintäyhteistyötä sekä eri toimijoiden välistä yhteistyötä.

# Tulevaisuuden ruokaketju tarvitsee tekijöitä

Ruokaketjun tunnettuuden vahvistaminen ei ole vain ruoka-alan sisäinen kysymys. Mukaan tarvitaan ruokaketjun toimijoiden lisäksi opettajia, opinto-ohjaajia, huoltajia, oppimateriaalien tekijöitä, viestijöitä ja muita tahoja, jotka vaikuttavat lasten ja nuorten tietoihin ja tulevaisuuskuviin. Samalla on tärkeää löytää ne kanavat ja toimintatavat, joiden kautta ajantasainen tieto tavoittaa lapset ja nuoret heidän arjessaan. Mitä paremmin nuoret tuntevat suomalaisen ruokajärjestelmän, ruokaketjun erilaiset ammatit ja alan tarjoamat mahdollisuudet, sitä enemmän heillä on vaihtoehtoja myös oman tulevaisuutensa rakentamiseen. Nuoren on vaikea nähdä itseään alalla, jonka mahdollisuuksista hän ei tiedä. Siksi tulevaisuuden ruokaketjua rakennetaan myös sillä, millaisen kuvan siitä annamme tämän päivän lapsille ja nuorille.

Jos verkostoon liittyminen kiinnostaa, ota yhteyttä ja kysy lisää!

**Kaisa Mäkelä**
Lehtori
SEAMK

**Annastiina Lääveri**
Asiantuntija, TKI
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Safkan jäljillä – hankkeessa, jota rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö Ruokaviraston kautta.  Hankkeen päätoteuttajana on Savonia-ammattikorkeakoulu ja osatoteuttajina Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Jyväskylän ammattikorkeakoulu ja Koulutuskeskus Brahe.